



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

<b>DÖNEM</b>	Bahar
--------------	-------

<b>DERSİN KODU</b>	271218025	<b>DERSİN ADI</b>	Rusça II
--------------------	-----------	-------------------	----------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
VIII	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
II. Ara Sınav			
Kısa Sınav			
Ödev			
Proje			
Rapor			
Diğer (.....)			
<b>YARIYIL SONU SINAVI</b>		1	60

**VARSA ÖNERİLEN ÖNKOŞUL(LAR)**

<b>DERSİN KISA İÇERİĞİ</b>	Kiril alfabesiyle yazılan metinleri hızlı ve doğru bir şekilde okunmasını sağlamak. Kelime hazinesini zenginleştirmek. Basit ve birleşik cümleler kurmak. Tanışma, istek, hobilerini anlatma üzerine diyaloglar kurmak. Düşüncelerini basit ve birleşik cümlelerle ifade eden paragraflar ve metinler yazabilmek. Metinlerle ilgili sorular sormak ve bu soruları yanıtlamak. Okuduğu metnin ana fikrini belirleyebilmek.
<b>DERSİN AMAÇLARI</b>	Rus dilinin temel bilgilerini edinip kendisini ifade edebilecektir. Kiril alfabesiyle yazılan metinleri hızlı ve doğru bir şekilde okuyup anlayabilecektir. Basit ve birleşik cümleler kurabilecektir. Rusça cümle kurarken bazı bağlaçları doğru bir şekilde kullanabilecektir.
<b>DERSİN MESLEK EĞİTİMİNİ SAĞLAMAYA YÖNELİK KATKISI</b>	
<b>DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kiril alfabesiyle yazılan metinleri hızlı ve doğru bir şekilde okur</li><li>• Kelime hazinesi 500 kelimeye ulaşır</li><li>• Basit ve birleşik cümleler kurulur;</li><li>• Fikrini ifade edebilecek diyaloglar kurulur</li><li>• Kısa metinler yazılır</li><li>• Okuduğu metinlerle ilgili soru cümleleri oluşturulur.</li></ul>
<b>TEMEL DERS KİTABI</b>	Start 1-2, Moskova, 1988 Start 1-2, Moskova, (Sözlük),1988; Pulkina. Rusça grameri üzerine alıştırma kitabı. Moskova, 2000.
<b>YARDIMCI KAYNAKLAR</b>	Köksal Nargiza. Adım Adım Rusça. Multilingual, 2000, İstanbul Olesinova. Yazı Eğitimi Kitabı. Moskova, 1983 Havronina. Alıştırma ile Rusça. Moskova, 1988
<b>DERSTE GEREKLİ ARAÇ VE GEREÇLER</b>	

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Genel Tekrar. "Где?" sorusu ve İsmın -de hali ile kullanılan edatlar. "Жить" , "Быть" ve "Находиться" gibi İsmın -de hali fiillerin çekimlerinin öğretilmesi ve "На" edatı.
2	Hareket fiillerinin çekimleri, Yön, hareket belirten fiilleri kullanarak "Куда?" sorusuna cevaplarırken edatlarını kullanımını ve İsmın -i hali
3	İsmın -i hali "кого?/что?" Belirtme durumunda kullanılan fiillerin çekimlerinin öğretilmesi. İsmın -i hali formları.
4	- De hali ve "о ком?/ о чем?"
5	"Откуда?" sorusuna cevap verirken kullanılan edatlar ile ismin -den hali ile kullanılan fiiller ve onların çekimleri
6	Hareket fiilleri. Şahıs zamirlerin bütün hal durumlarında çekimleri
7	Ara sınav
8	İsmın -e hali ve "кому/ чему" sorusuna cevap veren edatlar ve isimler.
9	"-de" halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri
10	"-i" halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri
11	İsimlerin -in hali formları; ölçü ve miktarın -in haliyle belirtilmesi; tarihin -in haliyle belirtilmesi; kendilerinden sonra -in hali kullanılan fiiller.
12	"-in" halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri
13	İsimlerin -ile hali formları -ile halinin dönüşlü fiillerle kullanılması. "-ile" halinde sıfatların ve zamirlerin çekimleri.
14	Genel tekrar
15,16	Final

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:**