

Dersin Amacı

Öğrencilerin turizmde mesleki iletişim kurabilecek düzeyde temel yabancı dil bilgisi edinmesi hedeflenir. Bu sayede turistlerle basit düzeyde etkili, doğru ve kibar iletişim kurmaları sağlanır.

Dersin İçeriği

Bu derste öğrenciler, turizm sektöründe sık karşılaşılan durumlara uygun temel yabancı dil ifadelerini öğrenir. Selamlaşma, tanışma, rezervasyon, yön tarif etme, restoran ve otel diyalogları gibi pratik iletişim becerileri üzerinde çalışılır.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

Ders Notu ve Kitap: Sütçü, G., Gogunokova, E. (2020). Turizmde Mesleki Rusça: Detay Yayıncılık.

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders anlatımı, Konuşma ve Dinleme Etkinlikleri

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Rusça metin okuma, Turistlerle rusça diyalog kurma

Dersi Veren Öğretim Elemanı Yardımcıları

Yardımcı öğretim elemanı bulunmamaktadır.

Dersin Verilişi

Yüz yüze

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Öğr. Gör. Gökhan Alkan

Program Çıktısı

- Öğrenci, turizm alanında kullanılan temel yabancı dil kelime ve ifadeleri tanır ve kullanır.
- Öğrenci, turistlerle basit düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurar.
- Öğrenci, otel, restoran ve seyahat ortamlarında karşılaşılan temel diyalogları anlayıp yanıtlar.
- Öğrenci, yabancı dilde yön sorma, yol tarif etme ve rezervasyon yapma gibi mesleki görevleri yerine getirir.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1	Alfabe ve temel ses bilgisi konularını tekrar et.		Ders Anlatımı, Soru Cevap	Giriş, Alfabe ve Vurgular	Giriş, Alfabe ve Vurgular
2	Tanışma ifadelerini çalış ve soru zamirlerini ezberle.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Giriş, Alfabe ve Vurgular	Giriş, Alfabe ve Vurgular
3	Zamirlerin cinsiyet ve sahiplik yapılarını incele.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	İsim Cinsiyeti, Şahıs ve Sahiplik Zamirleri	İsim Cinsiyeti, Şahıs ve Sahiplik Zamirleri
4	İsim ve zamirlerin çoğul biçimlerini yazılı olarak çalış.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Çoğul Yapılar ve Zamirler	Çoğul Yapılar ve Zamirler
5	Sıfatların tekil ve çoğul halleriyle örnek cümle kur.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Sıfatlar ve İşaret Zamirleri	Sıfatlar ve İşaret Zamirleri
6	Şimdiki zaman fiil çekimlerini çalış ve zarf örnekleri yaz.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Şimdiki Zaman ve Zarflar	Şimdiki Zaman ve Zarflar
7	Önceki konularla ilgili diyalog ve alıştırma yap.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	1–6. Haftaların Tekrarı ve Uygulama	1–6. Haftaların Tekrarı ve Uygulama
8				VİZE HAFTASI	
9	-de hali ve -ся fiillerle örnek cümle kur.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	-De Hali ve Dönüşlü Fiiller	-De Hali ve Dönüşlü Fiiller
10	Geçmiş zaman fiil çekimlerini çalış ve farklarını incele.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Geçmiş Zaman ve Fiil Türleri	Geçmiş Zaman ve Fiil Türleri
11	Gelecek zaman fiil formlarını ve -ся çekimlerini çalış.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Gelecek Zaman ve -CЯ Fiilleri	Gelecek Zaman ve -CЯ Fiilleri
12	Emir kiplerini olumlu/olumsuz örneklerle tekrar et.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Emir Kipi ve Kullanımı	Emir Kipi ve Kullanımı
13	Fiil zamanlarıyla ilgili karışık alıştırma yap.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	9–12. Derslerin Tekrarı ve Uygulama	9–12. Derslerin Tekrarı ve Uygulama
14	İsmin hâllerine ait zamirleri listele ve örnekle.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	İsmin Halleri: Yalın, -De ve -İ Hali	İsmin Halleri: Yalın, -De ve -İ Hali
15	Hareket fiilleri ve önceki konularla ilgili tekrar yap.		Konu Anlatımı, Tartışma, Soru Cevap	Hareket Fiilleri ve Genel Tekrar	Hareket Fiilleri ve Genel Tekrar
16				FINAL HAFTASI	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Derse Katılım	14	4,00
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Ara Sınav Hazırlık	4	2,00
Final Sınavı Hazırlık	6	2,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1					3			3														
Ö.Ç. 2					3			4														
Ö.Ç. 3					4			2														
Ö.Ç. 4					3			3														

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Yiyecek içecek sektörü ile ilgili temel kavramları tanımlar.
- P.Ç. 2 :** Yiyecek içecek işletmeciliği alanındaki yasal düzenlemeler ve mesleki standartları bilir.
- P.Ç. 3 :** Yiyecek içecek işletmelerinin etkilendiği iç ve dış çevresel faktörleri bilir.
- P.Ç. 4 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetlerinin verildiği işletmelerin organizasyon yapısını ve işleyişini bilir ve uyum sağlar.
- P.Ç. 5 :** En az bir yabancı dili, Avrupa Dil Portföyü A2 düzeyinde bilir.
- P.Ç. 6 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği teorik ve pratik bilgileri sektörde rahatlıkla uygular.
- P.Ç. 7 :** Yiyecek içecek ve aşçılık hizmetleri sektöründe kullanılan bilgisayar otomasyon sistemlerinin nasıl çalıştığını bilir ve bu sistemleri kullanır.
- P.Ç. 8 :** Okulda ve staj çalışmalarında edindiği yabancı dil bilgisini sektörde kullanır.
- P.Ç. 9 :** Edindiği teorik ve pratik deneyimle, sektörde karşılaştığı sorunları analiz eder ve çözüm üretir.
- P.Ç. 10 :** İletişim gücü yüksektir ve ekip çalışmasına uyum sağlar.
- P.Ç. 11 :** Astları ve üstleriyle etkili ve sağlıklı iletişim kurar.
- P.Ç. 12 :** İş yoğunluğu, stres ve baskı altında çalışabilme yeteneğine sahiptir.
- P.Ç. 13 :** Yiyecek içecek işletmelerinde yapılan menü planlama, gıda üretimi, mutfak hizmetleri yönetimi, servis hizmetleri uygulamalarını bilir ve bu uygulamalarda aktif görev alır.
- P.Ç. 14 :** Ziyafet ve toplu yiyecek içecek organizasyonlarının prosedürlerini bilir ve bu organizasyonlarda ekip elemanı olarak görev alır.
- P.Ç. 15 :** Yemek pişirme teknikleri, mutfak teknikleri, menü planlama işlemlerini bilir ve uygular.
- P.Ç. 16 :** Catering organizasyonlarında ekip elemanı olarak takım çalışmasına katılır.
- P.Ç. 17 :** Birlikte çalıştığı arkadaşlarına yardım eder ve astlarını sürekli eğiterek gelişmelerini sağlar.
- P.Ç. 18 :** Üstlerine karşı saygılıdır ve onlardan aldığı görevleri eksiksiz yerine getirerek, kriz anlarında kendi çözümünü kendisi üretir.
- P.Ç. 19 :** Görevi ile ilgili rapor hazırlar ve üstlerine sunar.
- P.Ç. 20 :** Olağandışı durumlarda kendi görevi dışında kalan görevleri de yerine getirerek çalışma arkadaşlarına yardım eder.
- P.Ç. 21 :** Ulusal ve etik değerlere bağlıdır, yaptığı çalışmalarda bu değerlere özen gösterir.
- P.Ç. 22 :** Mesleği ile ilgili yenilikleri sürekli takip eder ve kendini sürekli geliştirir.
- Ö.Ç. 1 :** Öğrenci, turizm alanında kullanılan temel yabancı dil kelime ve ifadeleri tanır ve kullanır.
- Ö.Ç. 2 :** Öğrenci, turistlerle basit düzeyde sözlü ve yazılı iletişim kurar.
- Ö.Ç. 3 :** Öğrenci, otel, restoran ve seyahat ortamlarında karşılaşılan temel diyalogları anlayıp yanıtlar.
- Ö.Ç. 4 :** Öğrenci, yabancı dilde yön sorma, yol tarif etme ve rezervasyon yapma gibi mesleki görevleri yerine getirir.