

PROGRAMIN KREDİSİ

Talim ve Terbiye Kurulunun 29.11.2013 Tarihli ve 135 sayılı Kararı ile kabul edilen "Mesleki ve Teknik Eğitimde Kredilendirme Esasları" doğrultusunda, kurs programını başarı ile tamamlayanlara 1 kredi verilir.

PROGRAMIN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Kurs programının süresi günde en fazla 8 ders saati olacak şekilde planlanmalıdır. Kurs süresi toplam 28 ders saatidir. Eğitim personeli, programın teorik ve uygulama sürelerini belirler.

MESLEKİ RUSÇA (YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ/PASTACILIK) KURSU MODÜLLERİ VE ZAMAN TABLOSU

MODÜL ADI	KAZANIM	ÖĞRENME KAZANIMLARI	SÜRE
KONUK KABULÜ	Rusça müşteriye karşılar, uğurlar ve sipariş alır.	<ul style="list-style-type: none">Müşteriyi Rusça karşılar ve uğurlar.Rusça pasta ve tatlı siparişi alır.	12
İHTİYAÇ VE SORUNLAR	Pasta ve tatlı yapımı konusunda müşteri ihtiyaçları/sorunları ile ilgili olarak müşterilerle Rusça iletişim kurar ve mesleki gelişimine yönelik faaliyette bulunur.	<ul style="list-style-type: none">Pasta ve tatlı yapımı konusunda müşterilerle ihtiyaçları/ sorunları ile ilgili Rusça iletişim kurar.Mesleki gelişim için Rusça kaynaklardan faydalanır.	16
TOPLAM KURS SÜRESİ (Ders Saati):			28

ÖLÇME DEĞERLENDİRMEYLE İLGİLİ ESASLAR

- Her modül sonrasında değerlendirme yapılmalıdır.
- Başarım ölçütleri bilgi, beceri ve yeterlikler bazında açıklanmalıdır.
- Ölçme ve değerlendirme faaliyetleri kursun amaçları ve kazanımları ile uyumlu olmalıdır.
- Değerlendirme, Yaygın Eğitim Kurumları Yönetmeliği esaslarına göre;
 - Kursiyerin kendi kendine yaptığı tüm öğrenim faaliyetleri,
 - Kursiyerin performansına dayalı olarak gerçekleştirilecek sınavlar,
 - Kursiyere kurs sonunda uygulanan yazılı sınavlar,100 puan üzerinden yapılır.
- Değerlendirme; ders öğretmeni tarafından yazılı, sözlü, uygulamalı sınavlar veya varsa ödev ya da projelere göre yapılmalıdır. Puanlama yapılırken teorik kısım %40, uygulamalı kısım ise %60 olarak ile belirlenmelidir. Birden fazla sınav şekli ile sınavı yapılan dersin puanı veya notu, bu sınavların

aritmetik ortalaması ile belirlenir. Bu puan veya not, kursun başarı puan ya da notu olarak değerlendirilir.

6. Programların özelliğine göre sınavlar ve başarı değerlendirmesi bilişim teknolojisi kullanılarak da yapılabilir.
7. Kursiyerlerin sağlık durumları veya bedensel engelleri nedeniyle bazı derslerdeki sınavlar, durumlarına uygun sınav yöntemiyle yapılır.

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ÖĞRETİM ARAÇ-GEREÇLERİ

Programın uygulama sürecinde;

1. Ders kitabı olarak Millî Eğitim Bakanlığının yayınlamış olduğu materyaller kullanılmalıdır.
2. Kaynak ders kitapları, bireysel öğrenme materyalleri, kaynak ders kitaplarının bulunmaması durumunda öğretmen/öğretici tarafından hazırlanan ders notları kullanılmalıdır.
3. Yararlanılacak kaynak araç-gereçlerin programın amaçlarını gerçekleştirecek nitelikte öğretim, yöntem ve tekniklerine uygun olması önem taşımaktadır.
4. Yararlanılacak araç ve gereçler:
 1. Projeksiyon
 2. Bilgisayar
 3. Ses sistemi
 4. İnternet ortamı
 5. Eğitim CD'leri
 6. Sözlükler
 7. Yiyecek malzemeleri
 8. Mutfak araç-gereçleri
 9. Dijital yemek reçete programları
 10. Elektronik reçete okuyucuları (e-kitap)

BELGELENDİRME

Kursu başarı ile tamamlayanlara kurs bitirme belgesi ve not döküm çizelgesi ve talep edenlere Europass Sertifika Eki verilir.

Kursu tamamlamadan ayrılanlara başardıkları modülleri gösteren not döküm çizelgesi verilir.