



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İngilizce Dil Becerileri I							
Ders Kodu		YD103		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	56 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu bir A1 (başlangıç) seviyesi dersidir. Bu dersin temel amacı; öğrencilerin A1 seviyesindeki dilbilgisi konularını ve kelimelerini öğrenmelerini ve edinmelerini, aynı zamanda bunları gerçek hayat şartlarına uygun birleştirilmiş becerileri kullanarak etkili bir biçimde kullanabilmelerini sağlamaktır. İletişimsel yaklaşıma önem verilmektedir.							
Özet İçeriği		Bu ders öğrencilerin, kendini tanıtırma, selamlaşma, yaşadıkları yerlerden bahsetme, sayılar, renkler, aileleri ile ilgili konuşma, aktiviteler ve hobilerden bahsetme, gün, hafta, ay gibi zamana dair konulardan bahsetme gibi İngilizcenin temel konularını çalışmalarını sağlamaktadır. Ders boyunca öğrenciler have got, to be, iyelik sıfatları, there is/are, emir cümleleri, kip fiil (can), nicelik bildiren sıfatlar (some, any), zıtlık bağlacı (but) ve geniş zaman gibi temel dilbilgisi konularıyla tanışmaktalar.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ders Koşulları

Denk Ders	YD101
-----------	-------

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	https://aduzem.adu.edu.tr/
---	---

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Alfabe + Sayılar
2	Teorik	Selamlaşma + Tanışma
3	Teorik	"To Be" fiilinin geniş zaman çekimi
4	Teorik	Be fiilini kullanarak Wh- soru kelimeleriyle cümle yapısı
5	Teorik	This-That/ These- Those yapıları, çoğul ve düzensiz kelimeler + bazı sıfatlar
6	Teorik	Sahiplik (have/ has got) yapısı + aile bireyleri
7	Teorik	İyelik sıfatları + renkler
8	Teorik	There is/ are yapıları + yer ile ilgili kelimeler
9	Teorik	Nicelik bildiren sıfatlar (some, any) + sayılar
10	Teorik	Zaman ve Yer edatları + Aylar
11	Teorik	Olumlu ve Olumsuz Emir Cümleleri + Saatler
12	Teorik	Yeterlik bildiren kip fiil (can) + spor aktiviteleri
13	Teorik	Zıtlık bağlacı (but) + tarihler
14	Teorik	Geniş zaman olumlu ve olumsuz cümle yapıları + hobiler
15	Teorik	Geniş Zaman Soru cümlesi yapısı ve kısa cevaplar + ilgi alanları

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	15	3	0	45
Dönem Sonu Sınavı	1	10	1	11
Toplam İş Yüğü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.



Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kendilerini tanıtabilme, karşılaştıkları insanlarla farklı şekillerde selamlaşabilme.
2	Yaşadıkları yerleri veya memleketlerini söyleyebilme, karşılarındaki insanlara yaşadıkları yerleri, uyruklarını ve konuştukları dilleri sorabilme ve söyleyebilme.
3	Kişi zamirlerini , iyelik sıfatlarını ve sahiplik bildiren yapıları kullanarak aile bireyleri hakkında bilgiler verebilme.
4	Boş zaman aktiviteleri ve hobileri hakkında konuşabilme, karşılarındaki insanların boş zaman aktivitelerini ve hangi aktiviteleri sevip sevmediklerini sorabilme.
5	Haftanın günlerini ve yılın aylarını sayabilme, doğum günlerini ve önemli tarihleri söyleyebilme, sevdikleri veya sevmedikleri günleri ve ayları söyleyebilme.
6	Bir şehirde hangi mekanların olduğunu ve onların yerlerini söyleyebilme, karşı tarafa nerede olduğunu sorabilme.
7	Saati sorup söyleyebilme, birisiyle buluşma ayarlayabilme.
8	Yetenekleri, yapabildikleri ve yapamadıkları spor aktiviteleri hakkında konuşabilme.
9	Karşılarındaki kişilere yönelik emir cümlesi kurabilme

Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

1	Gıda üretiminde kullanılan teknolojileri öğrenme ve uygulayabilme
2	Güvenli gıda üretimi ile ilgili koşulları bilme ve sürdürülebilir gıda güvenliğini sağlayabilme
3	Gıda ürünleri üretiminde kullanılan temel işlemleri öğrenme ve uygulayabilme
4	Gıda işletmelerinde hijyen ve sanitasyon kurallarını uygulayabilme
5	Temel kimya, gıda kimyası ve mikrobiyoloji bilgisine sahip olabilme
6	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilme
7	Gıda kalite kontrol tekniklerini bilme ve kontrol sonuçlarını gıda mevzuatı açısından değerlendirebilme
8	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilme
9	Bireysel ve ekip halinde çalışabilme
10	Fikirlerini sözlü ve yazılı olarak ifade edebilme
11	Hayat boyu öğrenmenin önemini benimseyerek mesleği ile ilgili gelişmeleri takip edebilme
12	Sektörün istediği nitelikte bir eleman olabilme

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5	ÖÇ6	ÖÇ7	ÖÇ8	ÖÇ9
PÇ10	4	4	4	4	4	4	4	4	4
PÇ11	3	3	3	3	3	3	3	3	3

