



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Bilgi Teknolojileri							
Ders Kodu		ENF105		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	100 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bilgisayarı oluşturan temel bileşenleri kavramak, bilgisayar işleyişleri hakkında bilgi sahibi yapmak, çeşitli yazılımlarla eğitime yönelik ileri düzey uygulamalar yapmak, bilgisayar ve iletişim teknolojileri konusundaki bilgi birikimlerini arttırmak.							
Özet İçeriğı		Bilgisayar sistemini oluşturan temel bileşenler: İşlemci, giriş-çıkış birimleri, depolama ve diğer çevre birimleri; İşletim sistemleri: İşletim sisteminde etkili biçimde çalışabilme, sistemi kişiselleştirme ve yönetme, Yardımcı yazılımların tanıtımı: Arşivleme programları, ses/görüntü oynatıcı programlar, ekran kayıt programları vb. Kelime işlemci programlar: Metin ve sayfa düzenleme, Tablo, resim ve grafiklerle çalışma, form, mektup ve etiket oluşturma. Menü ve araç çubuklarının özelleştirilmesi. Makrolar ve ileri düzey uygulamalar. Elektronik tablolar: Elektronik tablolar, rakamlar, sözcükler ve tarih gibi verilerle şablon oluşturma, grafik çizme, matematiksel, mantıksal ve metinsel işlemler yapma, makrolar, standart ve kullanıcı tanımlı fonksiyonlar. Veri sunum programları: Sunu oluşturma ve düzenleme. Ses, resim, müzik, film v. b nesneler ekleme. Animasyon ve özel efektler. Bilgisayar ve internette güvenlik; Bilgisayar ve Etik.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Cihan SAĞBAŞ, Öğr. Gör. Didar SÖMEN BALCI, Öğr. Gör. İlknur GANIZ, Öğr. Gör. Özgür SARI, Öğr. Gör. Sinan BAYIK, Öğr. Gör. Tolga EVREN, Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Cumhur ÖZTÜRK, Dr. Öğr. Üyesi Ali ERKUL, Dr. Öğr. Üyesi Şebnem Nalan AKAROĞLU						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	BİLGİSAYAR OKURYAZARLIĞI I-II (2012), Pegem A Yayıncılık :Ankara
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Bilgi sistemleri ve bilgisayara giriş
2	Teorik	Bilgisayar sistemini oluşturan parçalar (Donanım)
3	Teorik	Windows İşletim Sistemi
4	Teorik	Windows İşletim Sistemi
5	Teorik	Kelime işlemci
6	Teorik	Kelime işlemci
7	Uygulama	Kelime işlemci
8	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
9	Teorik	Elektronik tablolar
10	Teorik	Elektronik tablolar
11	Uygulama	Elektronik tablolar
12	Uygulama	Sunu hazırlama yazılımı
13	Teorik	Sunu hazırlama yazılımı
14	Uygulama	Yardımcı programlar (Sıkıştırma, resim düzenleme, pdf)
15	Teorik	Bilgisayar güvenliği ve etik
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	3	56
Proje	1	5	1	6
Atöyle Çalışması	14	1	1	28



Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	4	1	5
Toplam İş Yüğü (Saat)				100
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4
*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.				

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Bilgisayar sistemini oluşturan temel bileşenleri (İşlemci, giriş-çıkış birimleri, depolama ve diğer çevre birimleri) tanımlayabilir.
2	İşletim sistemleri ile etkili bir biçimde çalışabilir.
3	Kelime işlemci programında çeşitli biçimlerde metinler oluşturabilir.
4	Kelime işlemci programlarıyla ileri düzey uygulamalar yapabilir.
5	Elektronik tablolama programında "form denetimi" ile uygulamalar yapabilir.
6	Elektronik tablolama programında makrolarla çalışabilir.
7	Elektronik tablolama programlarıyla ileri düzey uygulamalar yapabilir.
8	Veri sunum programlarıyla ileri düzey uygulamalar yapabilir.

Program Çıktıları (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

1	Kasaplık hayvanları kesimi hakkında bilgi ve tecrübeye sahibi olabilmek
2	Kesim sonrasında elde edilen et ve yan ürünleri elde edebilmek
3	Karkasları standart parçalayabilmek
4	Karkasları taze et ürünlerine işleyebilmek
5	Ülkemizde yaygın tüketilen et ürünlerinin üretimini yapabilmek
6	Mezbaha yan ürünlerinin değerlendirebilmek
7	Et ve ürünlerine taşınması gereken özelliklere ait yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olabilmek
8	Et ve ürünlerini uygun koşullarda muhafaza edebilmek
9	Et ve ürünlerinin üretimindeki gıda güvenliği uygulamaları hakkında yeterliliğe sahip olabilmek
10	Tüketici tercihlerinde belirleyici olabilen çeşitli standartlar hakkında bilgi sahibi olabilmek
11	Et ve ürünlerinin üretim sürecinde gerek duyulan laboratuvar uygulamalarını yapabilmek
12	Sektörün aradığı nitelikte eleman olabilmek
13	Etik değerlere saygılı, sorumluluk bilincinde olabilmek
14	Çeşitli sosyal ve kültürel alanlarda birikimi olan, araştıran, sorgulayan, modern çağın yeniliklerini takip eden ve kullanabilen nitelikte olabilmek
15	Ulusal değerlere bağlı olabilmek

