



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 dersiştir. 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 İçeriğı		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 (Et ve Ürünleri Teknolojisi Programı)

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

