



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Temel Matematik I							
Ders Kodu		MAT183		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	4	İş Yüğü	106 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Bu dersin amacı, öğrencilere sayılar ve özellikleri hakkında gerekli bilgileri öğretmek matematiksel bir alt yapı oluşturmak ve problemlere rasyonel bir şekilde yaklaşma yeteneği kazandırmaktır							
Özet İçeriği		Sayılar, sayı çeşitleri, denklemler, eşitsizlikler, mutlak değer, üslü ve köklü sayılar, oran orantı ve denklem kurma problemleri							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Öğr. Gör. Halil TEKATLI, Öğr. Gör. Mustafa Seçkin AYDIN, Öğr. Gör. Ümit NARİNCE						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Yüksek Okulu ve Teknik Eğitim Fakülteleri İçin Temel Matematik , Prof. Dr. Mustafa Balcı
2	Temel Matematik I-II , Prof. Dr. Ahmet Kaçar

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sayılar
2	Teorik	Sayı Sistemleri
3	Teorik	Bölme ve Bölünebilme
4	Teorik	Asal Çarpanlara Ayrılabilme , OBEB, OKEK
5	Teorik	Rasyonel Sayılar
6	Teorik	Ondalık Sayılar
7	Ara Sınav (Vize)	Arasınav
8	Teorik	First degree equation
9	Teorik	Basit Eşitsizlikler
10	Teorik	Mutlak Değer
11	Teorik	Üslü Sayılar
12	Teorik	Köklü Sayılar
13	Teorik	Çarpanlara Ayırma
14	Teorik	Oran Orantı
15	Teorik	Oran-Orantı problemleri
16	Teorik	Final

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	3	2	70
Ara Sınav	1	12	2	14
Dönem Sonu Sınavı	1	20	2	22
Toplam İş Yüğü (Saat)				106
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				4

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sayı tanımını ve temel özellikleri kavrayabilme
2	Sayı çeşitleri ve sayılardaki işlem özelliklerini kavrayabilme



3	Üslü ve köklü sayılar
4	Çarpanlara ayırma
5	Oran orantı problemlerini çözebilme

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

