



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**KÖŞK MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**GIDA İŞLEME BÖLÜMÜ**  
**GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Türk Dili I								
Ders Kodu	TD103			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	50 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Dersin amacı; Adnan Menderes Üniversitesi 'nde ön lisans ve lisans eğitimi alan her öğrenciye; dil-düşünce ilişkisini dil ve birey, dil ve toplum, dil ve kültür gibi çeşitli boyutlarıyla değerlendirerek her öğrencinin bu ilişkinin gerçekte ne kadar önemli olduğunu ve Türkçenin yapı ve işleyiş özelliklerini kavramasını sağlamak ve anadili bilincine sahip gençler yetiştirmektir.								
Özet İçeriği	Dil nedir? Dilin birey ve millet için önemi, yeryüzündeki dillerin sınıflandırılıp Türkçenin bu diller arasındaki yerini belirleme, Türkçenin tarihi gelişimi ve Türkçenin ses ve şekil yapısının incelenmesi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Yüksel GİRGİN, Öğr. Gör. Birsen DOĞAR, Öğr. Gör. Cevriye FADİLOĞLU, Öğr. Gör. Fatma SİNECEN, Öğr. Gör. Gökhan TÜRK, Öğr. Gör. Hamza ÖZKAN, Öğr. Gör. Metin POLAT, Öğr. Gör. Mustafa EROL, Öğr. Gör. Nilay AKAY GÖKALP, Öğr. Gör. Perihan YİĞİT KARAZEYBEK								

#### Ders Koşulları

Denk Ders	TD101
-----------	-------

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Prof. Dr. Gürer Gülsevin, Doç. Dr. Erdoğan Boz, Türk Dili ve Kompozisyon I-II , Tablet Yayınları, Konya 2006.
2	Süer Eker, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, İstanbul, 2006
3	Prof. Dr. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul, 2006
4	Yazım Kılavuzu TDK Yayınları, Ankara 2008.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dilin tanımı, Türk dilinin temel özellikleri, dil-kültür ilişkisi ve dilin kültür taşıyıcılık özelliği. Konuşma ve yazı dilinin farkı
2	Teorik	Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri ve özelliği, Türk dilinin tarihi dönemleri ve önemli eserleri.
3	Teorik	Noktalama işaretleri: Noktalama işaretlerinin kullanımı ve önemi.
4	Teorik	Yazım kuralları: Bazı ek ve edatların yazılışı. Özel adların, sayıların, alıntı kelimelerin yazılışı. Büyük ve küçük harflerin kullanıldığı yerler
5	Teorik	Resmî yazışmalar: Dilekçe, tutanak. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması.
6	Teorik	Resmî yazışmalar. Rapor, iş mektubu, öz geçmiş. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması.
7	Teorik	Sözcük düzeyindeki güncel anlatım bozuklukları.
8	Teorik	Cümle düzeyindeki anlatım bozuklukları.
9	Teorik	Paragraf oluşturma I.
10	Teorik	1 Paragraf oluşturma II.
11	Teorik	Paragraf çözümlenme.
12	Teorik	Alanı ile ilgili metin oluşturma



13	Teorik	Eleştiri ve değerlendirme yazısı inceleme.
14	Teorik	Eleştiri ve değerlendirme yazısı oluşturma.
15	Teorik	Yıl sonu sınavı

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	6	1	7
Bireysel Çalışma	2	2	2	8
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yükü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = <b>AKTS Kredisi</b>				2

\*25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Dil-düşünce ilişkisinin dil ve birey, dil ve toplum üzerindeki etkisini kavrayabilmek
2	Dil ve kültür ilişkisini çeşitli boyutlarıyla değerlendirerek dilin kültür aktarımındaki önemini kavrayabilmek
3	Dilin iletişimdeki önemini kavrayarak işlevini değerlendirebilmek
4	Dünya üzerindeki dil ailelerinin temel özelliklerini öğrenip Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri hakkında fikir yürütebilmek
5	Türkçenin ses özelliklerini kavrayıp sesin dil yapısı üzerindeki etkisini analiz edebilmek
6	Türkçenin şekil özelliklerini kavrayabilmek
7	Türkçenin ses ve şekil özelliklerini okuduğu metinler üzerinde tahlil edebilmek
8	Yazım ve noktalama kurallarını yazılı anlatımda etkin bir şekilde kullanabilmek

### Program Çıktıları (Gıda Teknolojisi Programı)

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

### 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
PÇ8	5	5	5	5	5			
PÇ9	5	5	5	5	5			
PÇ10	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5	5	5	5

