



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

Dersin Adı	İngilizce Dil Becerileri II								
Ders Kodu	YD104	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, ev, ev işleri ve mobilya ile ilgili kelimeleri, davet ve randevu, planlar, geçmişten bahsetme, seyahat ve tatil, meslekler, kişilik sıfatları, vücudun bölümleri, sağlıkla ilgili terimleri ve yiyecek-içeceklerle ilgili kelimelerin öğrenilmesi gibi İngilizcenin temel konularını çalışmalarını sağlamaktadır. Ders boyunca öğrenciler şimdiki zaman, gelecek zaman, geçmiş zaman, gereklilik-zorunluluk bildiren kip fiiller ve sayılabilen-sayılabilen isimlerle beraber bazı nicelik bildiren kelimeler gibi temel dilbilgisi konularıyla tanışmaktadırlar.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. Barış ÇAVUŞ, Öğr. Gör. Dilek ATEŞ, Öğr. Gör. Ercan YILMAZ, Öğr. Gör. Esmâ ACUN, Öğr. Gör. Gülsün POYRAZ SOFRACI, Öğr. Gör. Hasan Ulvi EVREN, Öğr. Gör. Hatice KURT, Öğr. Gör. Hayri ARGUNAT, Öğr. Gör. İrem Gül OKŞAR, Öğr. Gör. Mehmet Burak OKŞAR, Öğr. Gör. Nursel ÖZEN, Öğr. Gör. Özlem DİLAVER, Öğr. Gör. Özlem MADAK, Öğr. Gör. Saim ÖZKAN, Öğr. Gör. Sevim EVREN, Öğr. Gör. Yasir YAREN, Öğr. Gör. Yıldız BAL								

Ders Koşulları	
Eş Koşul	YD103
Denk Ders	YD102

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	Şimdiki zaman Olumlu ve Olumsuz cümle yapısı + ev ile ilgili kelimeler
2	Teorik	Şimdiki zaman Soru cümlesi yapısı ve kısa cevaplar + mobilya ile ilgili kelimeler
3	Teorik	Geniş zaman ile Şimdiki zamanın karşılaştırılması + ev işleri ile ilgili kelimeler
4	Teorik	Gelecek zaman (be going to) + tatil aktiviteleri ve gelecek zaman ile ilgili zaman belirteçleri
5	Teorik	Gelecek zaman (will/ won't) + gelecek zaman ile ilgili bazı ifadeler
6	Teorik	Gereklilik bildiren kip fiiller + meslekler
7	Teorik	Zorunluluk bildiren kip fiiller + kişilik sıfatları
8	Teorik	Sayılabilen, sayılamayan isimler + yiyecek ile ilgili kelimeler
9	Teorik	Rica ve teklif bildiren soru kelimeleri + vücudun bölümleri
10	Teorik	Nicelik bildiren kelimeler (A-An-Some-Any-Much-Many) + kişileri tanımlama ile ilgili bazı sıfatlar
11	Teorik	Geçmiş zaman (Was-Wasn 't/Were/Weren't) + geçmiş zaman ile ilgili belirteçler
12	Teorik	Geçmiş zaman ile olumlu cümle yapısı + Deyimsel Fiiller
13	Teorik	Geçmiş zaman ile olumsuz cümle yapısı
14	Teorik	Geçmiş zaman ile soru cümlesi yapısı ve kısa cevaplar
15	Teorik	"Değil mi?" soru kalıbı + sağlık ile ilgili kelimeler

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	İçinde buldukları anda yapmakta oldukları eylemler hakkında konuşabilme, karşıdaki kişiye konuşma anında ne yaptıklarını sorabilme
2	Yakın gelecekteki planları hakkında basitçe konuşabilme, karşıdaki kişiye yakın gelecekteki planları hakkında sorular sorabilme.
3	Gereklilik ve zorunluluk içeren basit cümleler kurabilme, belirli bir mesleğe sahip kişilerin sahip olması gereken kişilik özellikleri hakkında konuşabilme.
4	Birini telefonda dışarı çıkmaya davet edebilme ve davete cevap verebilme, o anda ne yaptıklarını söyleyebilme, önerilerde bulunabilme.
5	Karşıdaki kişiye satın alması için sipariş verebilme, sahip olduğu veya var olan nesnelerin miktarı hakkında konuşabilme
6	Geçmişte belli bir anda nerede olduklarını ve ne yaptıklarını söyleyebilme, karşıdaki kişiye geçmişte belli bir anda nerede olduklarını sorabilme, kendi geçmişleri hakkında basitçe konuşabilme, çocukken en sevdikleri şeyler hakkında konuşabilme ve soru sorabilme.
7	Geçen hafta/ hafta sonu nerede, ne yaptıkları hakkında basitçe konuşabilme, karşıdaki kişiye geçen hafta/ hafta sonu nerede ne yaptığını sorabilme.
8	Karşıdaki kişiye question tag (değil mi) kalıbını kullanarak soru sorabilme ve sorulan sorulara cevap verebilme

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
PÇ8	5	5	5	5	5	5	5	5
PÇ9	4	5	5	5	5	4	4	4
PÇ10	5	4	4	4	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	4	5	4	5
PÇ12	4	4	4	4	5	4	5	4

