



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

Dersin Adı	Mesleki İngilizce I								
Ders Kodu	KGK113			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	72 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Gıda alanında güncel konular iş hayatıyla ilgili okuma parçaları yoluyla yeni kelimeler, ifadeler öğretmek ve bu kavramları iş hayatında kullanabilecek beceriyi kazandırmak.								
Özet İçeriği	Okuma parçaları ve ilgili okuma ve kelime çalışmaları, dinlemek için diyaloglar, e-mail, rapor, telefon iletişimi örnek ve kalıpları.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Doç. Dr. Dilek KESKİN, Dr. Öğr. Üyesi Said NADEEM								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	- İngilizce – Türkçe Sözlük - Ders notları derste verilecektir -
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Kendini tanıtırma /
2	Teorik	Mesleğini tanıtırma
3	Teorik	Günlük rutin anlatımı
4	Teorik	Zaman tanımı / T
5	Teorik	İlişkiler, akrabalar, ünvanlar
6	Teorik	Mesleki Yazışmalar /
7	Teorik	Mesleki Yazışmalar
8	Teorik	Vize sınavı
9	Teorik	Bilgisayar dilini anlama
10	Teorik	Websiteleri hakkında konuşma
11	Teorik	Gıda teknik kelimeleri
12	Teorik	Tartışma/konuşma becerileri geliştirme
13	Teorik	Önemli veri tabanları
14	Teorik	Final Sınav

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	2	2	4
Ara Sınav	1	12	2	14
Dönem Sonu Sınavı	1	24	2	26
Toplam İş Yüğü (Saat)				72
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	1. Mesleki İngilizcenin kullanıldığı ortamlarda sahip oldukları kelime ve yapı bilgisini doğru şekilde kullanır
---	---



2	Mesleki İngilizce ile ilgili okuma ve dinleme parçalarının üstesinden gelir
3	İş hayatı için gerekli mesleki İngilizce bilgisini geliştirir
4	Mesleki İngilizcenin kullanıldığı ortamlarda karşılaşılabilecek rapor, iş mektubu, e-posta, mesaj, dergi ve gazete metinlerindeki ana noktaları okur ve anlar.
5	Mesleki İngilizcedeki farklı yazma örneklerini üretir
6	İngilizce konuşulan iş ortamlarında başarılı olmak için gereken becerileri edinir

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	ÖÇ5	ÖÇ6
PÇ8	5	5	5	5	5
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	5	5	5
PÇ11	5	5	5	5	5
PÇ12	5	5	5	5	5

