



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

Dersin Adı	Mesleki İngilizce II								
Ders Kodu	KGK223			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	İngilizce konuşma becerilerini geliştirmek, Gıda alanında kullanılan teknik kelimeleri, cihazları, makineleri ile ilgili bilgileri öğrenmek ve bunları İngilizce de anlatabilmek								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir)								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

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
---	---------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Doğal konuşma yöntemleri
2	Teorik	İngilizce konuşma psikoloji
3	Teorik	Resmi konuşmalar 'da dikkat etmesi gerekenler /
4	Teorik	İkili diyaloglar
5	Teorik	İkili diyaloglar
6	Teorik	İkili diyaloglar /
7	Teorik	İkili diyaloglar /
8	Ara Sınav (Vize)	Vize sınavı /
9	Teorik	Gıda alanında Sık kullanılan İngilizce teknik kelimeleri /
10	Teorik	Gıda alanında Sık kullanılan İngilizce teknik kelimeleri /
12	Teorik	Gıda alanında Sık kullanılan İngilizce teknik kelimeleri
13	Teorik	Gıda alanında Sık kullanılan Cihazların İngilizce teknik kelimeleri /
14	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı
15	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

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	İngilizce Konuşma becerilerini geliştirmesi
2	Gıda Alanında sık kullanılan İngilizce Teknik kelimelerinin öğrenmesi
3	Gıda Alanında sık kullanılan İngilizce de cihazlar ve makineler ile ilgili bilgileri öğrenmesi
4	İngilizce okuma becerilerini geliştirmesi
5	İngilizce yazma becerilerini geliştirmesi

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

