



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

Dersin Adı	Etkili Sunum Becerileri								
Ders Kodu	LGT114			Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	73 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders ile öğrenciye, topluluk önünde etkili ve güzel konuşma yeteneği kazandırılacaktır.								
Özet İçeriği	Sunumun önemi, Sunumu planlama, Sunum süreci, Soruları cevaplandırmak, Görsel Malzeme Kullanmak, Destek malzeme kullanmak								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Örnek Olay								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Öğr. Gör. İsmail BÖLÜK								

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

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

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	2. Etkili Sunuş, Christine E. Bingaman, Rota Yayın, 1993
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Sunumun önemi
2	Teorik	Sunumu planlama.
3	Teorik	Etkili sunum
4	Teorik	Sunum süreci
5	Teorik	Göz Teması
6	Teorik	Beden Duruşu
7	Teorik	Jest ve mimikler
8	Teorik	Giyim, Makyaj ve Aksesuarlar
9	Teorik	Ara sınav
10	Teorik	Giyim, Makyaj ve Aksesuarlar.
11	Teorik	Ses tonu
12	Teorik	Soruları cevaplandırmak
13	Teorik	Görsel Malzeme Kullanmak
14	Teorik	Destek malzeme seçimi
15	Teorik	Genel Tekrar
16	Teorik	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	0	10	10
Bireysel Çalışma	1	0	20	20
Ara Sınav	1	4	1	5
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
Toplam İş Yüğü (Saat)				73
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

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

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Sözel iletişimi kontrol etme.
---	-------------------------------



2	Görüntüyü kontrol etme.
3	Etkili sunum yapabilme
4	Etkili sunumun amaç ve işlevlerini açıklayabilme
5	Etkili sunumun uygulama aşamasında karşılaşılabilecek olası güçlükleri tanımlayabilme

#### 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
PÇ9	5	5	5	5	5
PÇ10	5	5	4	5	4
PÇ11	5	5	5	4	5
PÇ12	5	5	5	5	5

