



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		İngilizce Dil Becerileri II							
Ders Kodu		YD102		Ders Düzeyi		Lisans			
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)									

Ders Koşulları

Eş Koşul	YD101
Denk Ders	YD108/YD106

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 bulundukları 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	Gereklik 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 (Beslenme ve Diyetetik Programı)

1	Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirme bilgisine sahiptir.
2	Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme bilgisine sahiptir
3	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.
4	Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilme bilgisine sahiptir
5	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilme bilgisine sahiptir.
6	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.
7	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.
8	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, beslenme ve diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat ederek, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanarak sağlar.
9	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.
10	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.
11	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.
12	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.
13	Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamaların doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanır, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade eder ve tüm paydaşlarla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurar.
14	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.

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
PÇ1	2	1	2	1	2	2	2	1
PÇ2	2	1	2	1	1	2	2	1



PÇ3	1	2	2	1	2	1	1	2
PÇ4	1	2	1	2	2	1	1	2
PÇ5	1	3	1	2	1	1	1	1
PÇ6	2	2	1	1	1	2	2	2
PÇ7	2	2		1	2	2	1	1
PÇ8	3	1	2	2	2	1	1	2
PÇ9	2	1	2	2	1	1	2	1
PÇ10	1	1	1	1	1	2	2	2
PÇ11	2	2	2	1	1	3	1	1
PÇ12	2	3		2	2	2	2	2
PÇ13	3	2	1	2	1	1	1	1
PÇ14	2	1	2	1	2	2	2	2

