AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İngilizce İletişim								
Ders Kodu	YD152		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	49 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu ders öğrencilerin çalışacakları konu için uygun kaynakları kapsamlı bir biçimde araştırabilmesini, farklı kaynakları tarayabilmesini, toplanan bilgileri düzenleyerek bir plan hazırlayabilmesini, argüman geliştirip tartışmaya açık cümleler oluşturabilmesini, topluluk önünde kendi alanındaki konulara ilişkin doğaçlama 'impromptu', bilgilendirici 'informative' ve ikna edici 'persuasive' ve 'demostrative' konuşmalar yapabilmesini, kendi alanındaki konularda sunum yapabilmesini ve dinleyicilerden gelecek soruları yanıtlayabilmesini, kendi alanındaki konularda tartışmalara katılabilmesini ve düşüncelerini ifade edebilmesini amaçlar. Ayrıca etkili iletişim becerilinin temelinde bulunan beden dili, ses tonu, konuşma hızı, ortamı hazırlama, sunum öncesi, süresince ve sonrasındaki aşamalara hakim olma dersin ayrıca amaçlarındandır.								
Özet İçeriği	Ders içeriği, sunum becerileri ve dil becerilerine odaklanmaktadır. Sunum becerileri, sunumda özgüven oluşturma, görsel-işitsel yardımcı öğeler, sunumun aşamaları, alan yazın tarama ve sunum türlerini kapsamaktadır. Sunum teknikleri, sunum çeşitleri, iyi bir sunumu sağlayacak kriterlerin kazandırılması dersin temel içeriğidir. Bireysel ve grup sunumlar yapmak, bu dersin değerlendirmesini oluşturmaktadır.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Proje Tabanlı Öğrenme, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	30
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60
Derse Katılım (Performans)	1	10

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Listen-Speak-Present (Heinle Cengage Learning)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Giriş, Dinleme ve İletişim İle İlgili Kavramlar
2	Teorik	Aktif Dinleme
3	Teorik	Bir Sunumun Elementleri
4	Teorik	Konuyu Seçme ve Dinleyici Analizi
5	Teorik	Sunumun Araştırılması, Not Alma, Kaynak Gösterme
6	Teorik	Konuyu Araştırma, Kaynak Gösterme
7	Teorik	Sunum Matriksi Hazırlama
8	Teorik	Impromptu Konuşmalar
9	Teorik	Bilgilendirme Sunumları
10	Teorik	Gösterme Sunumları
11	Teorik	İkna Sunumları
12	Teorik	Tartışma
13	Teorik	Konuşmacının Tercihleri, Platform Teknikleri
14	Teorik	Platform Teknikleri-Görsel İşitsel Materyallerin Seçimi ve Kullanımı
15	Teorik	Sunum Kaygı Durumlarıyla İlgili Sorunlar ve bu sorunlarla başa çıkma

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	15	0	3	45
Ara Sınav	1	0	2	2

Dönem Sonu Sınavı	1	0	2	2
			Toplam İş Yükü (Saat)	49
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Belirli bir ayrıntı, ana fikir ya da detayları dinleme, duyabilme
2	Not alma becerilerini kullanabilme kavrama
3	Düşünceler arasında bağlantılar kurma ve bir fikir üzerinde yansıtma
4	Çıkarımlar ve yorumlar yapabilme
5	Sunum güveni oluşturma, görsel-işitsel kaynakları kullanabilme
6	Gösterme, Güncel olaylar, takım ve bilgilendirme sunumlarını yapabilme
7	Hızlı tarama, detaylı tarama, özetleme gibi teknikleri uygulayabilme
8	Sözlü yanıt verme ve cümleleri farklı şekilde ifade edebilme
9	Farklı bakış açılarını değerlendirme ve çıkarımlar yapabilme
10	İletişim becerilerini kullanma
11	Tartışmalara katılma ve mini sunumlar yapabilme
12	Sunumun bölümleri ve aşamalarına hakim olma
13	Sözlü rapor ve bilgilendirme sunumu verebilme
14	Görsel sunum yapabilme

Program Çıktıları *(Gıda Mühendisliği Programı)*	
1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendiliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilme becerisinin geliştirilmesi
2	Gıda mühendisliği ile ilgili kalite, mikrobiyoloji ve mühendislik problemlerini tanımlama ve çözme becerisinin kazanılması
3	Gıda mühendisliği ile ilgili bir sistemin bir bölümünü veya tümünü hedeflenen çıktılar doğrultusunda tasarlayabilme
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilme
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilme
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilme
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilme
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilme
9	Yaşam boyu öğrenmeyi ilke edinerek, mesleki ve akademik gelişmeleri takip etme
10	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olma
11	Dönemsel sorunlar hakkında bilgi sahibi, araştırma ve geliştirme becerisi yüksek, yönetim ve girişimcilik becerilerine sahip olabilme
12	Gıda mühendisliği sorunlarının çözümünde çevre sorunları, insan sağlığı, iş güvenliği gibi evrensel boyuttaki konularda farkındalığın artması

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	ÖÇ9	ÖÇ10	ÖÇ11	ÖÇ12	ÖÇ13	ÖÇ14
PÇ7											2			
PÇ8	2	1	2		5	2	1	4	3			1	2	5
PÇ9	3	2	5	5	2		2	5	3		4	5	5	4
PÇ10	5	5	4			5	2	5	3	5		5	2	3
PÇ11	2	2	2	5	5		2	2	3	4	3	2	1	5
PÇ12	1	1	5			5	5	1	3		3			2