AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Türk Dili I								
Ders Kodu	TD101		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Dersin amacı; Adnan Menderes Üniversitesi'nde ön lisans ve lisans eğitimi alan her öğrenciye; dil-düşünce ilişkisini dil ve birey, dil ve toplum, dil ve kültür gibi çeşitli boyutlarıyla değerlendirerek her öğrencinin bu ilişkinin gerçekte ne kadar önemli olduğunu ve Türkçenin yapı ve işleyiş özelliklerini kavramasını sağlamak ve anadili bilincine sahip gençler yetiştirmektir.								
Özet İçeriği	Dil nedir? Dilin birey ve millet için önemi, yeryüzündeki dillerin sınıflandırılıp Türkçenin bu diller arasındaki yerini belirleme, Türkçenin tarihi gelişimi ve Türkçenin ses ve şekil yapısının incelenmesi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	100

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Prof. Dr. Gürer Gülsevin, Doç. Dr. Erdoğan Boz, Türk Dili ve Kompozisyon I-II , Tablet Yayınları, Konya 2006.
2	Süer Eker, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, İstanbul, 2006
3	Prof. Dr. Muharrem Ergin, Türk Dil Bilgisi, Bayrak Yayınları, İstanbul, 2006
4	Yazım Kılavuzu TDK Yayınları, Ankara 2008.

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dilin tanımı, Türk dilinin temel özellikleri, dil-kültür ilişkisi ve dilin kültür taşıyıcılık özelliği. Konuşma ve yazı dilinin farkı
2	Teorik	Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri ve özelliği, Türk dilinin tarihi dönemleri ve önemli eserleri.
3	Teorik	Noktalama işaretleri: Noktalama işaretlerinin kullanımı ve önemi.
4	Teorik	Yazım kuralları: Bazı ek ve edatların yazılışı. Özel adların, sayıların, alıntı kelimelerin yazılışı. Büyük ve küçük harflerin kullanıldığı yerler
5	Teorik	Resmî yazışmalar: Dilekçe, tutanak. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması.
6	Teorik	Resmî yazışmalar. Rapor, iş mektubu, öz geçmiş. Bu türlerle ilgili uygulama çalışması.
7	Teorik	Sözcük düzeyindeki güncel anlatım bozuklukları.
8	Teorik	Cümle düzeyindeki anlatım bozuklukları.
9	Teorik	0 Paragraf oluşturma I.
10	Teorik	1 Paragraf oluşturma II.
11	Teorik	Paragraf çözümleme.
12	Teorik	Alanı ile ilgili metin oluşturma .
13	Teorik	Eleştiri ve değerlendirme yazısı inceleme
14	Teorik	Eleştiri ve değerlendirme yazısı oluşturma.
15	Teorik	Yıl sonu sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	0	2	28
Ödev	1	6	1	7
Bireysel Çalışma	2	2	2	8
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Dil-düşünce ilişkisinin dil ve birey, dil ve toplum üzerindeki etkisini kavrayabilmek
2	Dil ve kültür ilişkisini çeşitli boyutlarıyla değerlendirerek dilin kültür aktarımındaki önemini kavrayabilmek
3	Dilin iletişimdeki önemini kavrayarak işlevini değerlendirebilmek
4	Dünya üzerindeki dil ailelerinin temel özelliklerini öğrenip Türk dilinin dünya dilleri arasındaki yeri hakkında fikir yürütebilme
5	Türkçenin ses özelliklerini kavrayıp sesin dil yapısı üzerindeki etkisini analiz edebilme
6	Türkçenin şekil özelliklerini kavrayabilme
7	Türkçenin ses ve şekil özelliklerini okuduğu metinler üzerinde tahlil edebilme
8	Yazım ve noktalama kurallarını yazılı anlatımda etkin bir şekilde kullanabilme

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
PÇ1		4			1	2		4
PÇ2		2			1	1		5
PÇ3		5			2	2	1	4
PÇ4		5			1	1	2	5
PÇ5	5	2		4		2	1	2
PÇ6	4	1		5	4		4	3
PÇ7	4			5	3	4	5	1
PÇ8	4			5	4	5	4	4
PÇ9	4		4	4	5	4	2	5
PÇ10	2	1	5	5	4	4	3	3
PÇ11	2	4	2	5	3	3	3	2
PÇ12	2	5	1	5	3	3	3	1