



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Türk Dili I							
Ders Kodu		TD101		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	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 İçeriğı		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. Güner 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 özelliğı. Konuşma ve yazı dilinin farkı
2	Teorik	Türkçenin Dünya dilleri arasındaki yeri ve özelliğı, 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 yürütebilmek
5	Türkçenin ses özelliklerini kavrayıp sesin dil yapısı üzerindeki etkisini analiz edebilmek
6	Türkçenin şekil özelliklerini kavrayabilmek
7	Türkçenin ses ve şekil özelliklerini okuduğu metinler üzerinde tahlil edebilmek
8	Yazım ve noktalama kurallarını yazılı anlatımda etkin bir şekilde kullanabilmek

Program Çıktıları (Gıda Mühendisliği Programı)

1	Matematik, fen bilimleri ve mühendislik bilgilerini gıda mühendisliği alanında kuramsal ve uygulamalı olarak kullanabilmek 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 tasarlayabilmek
4	Gıda mühendisliğinde deneysel ve teknolojik çalışmalar için gerekli modern araç ve gereçleri kullanabilmek
5	Deney tasarlama ve yapma, veri toplama ve değerlendirme, elde edilen sonuçları çözümleyebilmek
6	Gıda üretim teknolojilerinde kullanılan temel ve yeni geliştirilen sistemleri kavrayabilmek
7	Disiplin içi ve disiplinler arası bireysel ve ekip çalışması yapabilme ve sorumluluk üstlenebilmek
8	Bağımsız olarak düşüncelerini sözlü ve yazılı olarak hem Türkçe hem de İngilizce olarak açık ve öz bir şekilde ifade edebilmek
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 olabilmek
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

