

Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	DIL101		
Ders İsmi:	Genel İngilizce 1		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 2		
Öğretim Dili:	İngilizce		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Eğitim Danışmanı GÜLŞAH ERDAŞ		
Dersi Veren(ler):	Öğr. Gör. ÖZLEM SALI Eğitim Danışmanı GÜLŞAH ERDAŞ		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	A1 seviyesi İngilizce başlangıç dilbilgisi ve iletişim becerilerini öğrencilere uzaktan eğitim ile kazandırmayı amaçlamaktadır.
Dersin İçeriği:	Temel günlük ifadeleri kullanabilme; kendilerini, ikinci ve üçüncü şahsı tanıtmak; kişisel bilgilerle ilgili soru sorabilme ve bu tür sorulara cevap verebilme.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Öğrenciler çok basit dilde yazılmış kısa metinlerin ana fikrini anlayabilir.
- 2) Öğrenciler sık kullanılan çok temel deyimleri ve günlük ifadeleri anlayabilir ve çoğunu kullanabilir.
- 3) Öğrenciler kendini veya başkalarını tanıtabilir ve çok basit düzeyde kendini tanıtan cümleler yazabilir.
- 4) Öğrenciler iletişim kurulan kişinin çok anlaşılır ve yavaş bir biçimde konuşması ve yardım etmesi koşuluyla basit düzeyde iletişim kurabilir.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Meslekler Çoğullar Yakın, uzak nesneler	Ders öğretmenlerinin hazırladığı materyal.
2)	Ülkeler ve milliyetler To be fiili Kişisel bilgi verme Saatler / günler	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
3)	To be fiili, Wh soruları Geniş Zaman, olumlu, olumsuz, soru ve Wh soruları Sıklık bildiren zarflar ve geniş zamanda kullanımı	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
4)	and, but, because bağlaçlarını kullanarak düşünceleri bağlama Hobiler Yiyecek ve içecek ifadeleri	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
5)	Aile üyeleri Have/has got Some/ Any	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
6)	Nesne zamirleri a/an/the	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
7)	Yol tarifi There is/are Mobilyalar	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
8)	Ara sınav	
9)	Yer, yön edatları Şimdiki zaman	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
10)	Aylar, tarihler, mevsimler Can/Can't	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
11)	Zaman zarfları Geçmiş zaman	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
12)	Gelecek zaman "be going to" Eczanede kullanılan terim ve kalıplar	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.

13)	Yiyecek isimleri Sayılabilen ve sayılamayan isimler	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
14)	Genel tekrar	Ders öğretmeninin hazırladığı materyal.
15)	Final sınavı	
16)	Final sınavı	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Ders öğretmenlerinin hazırladığı materyal kullanılmaktadır.
Diğer Kaynaklar:	Material prepared by teachers of the program.

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4
Program Kazanımları				
1) Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	1	1	1	1
2) Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	1	1	1	1
3) Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	1	1	1	1
4) Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	1	1	1	1
5) Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	1	1	1	1
6) Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	1	1	1	1
7) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1	1	1	1
8) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1	1	1	1
9) Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	1	1	1	1
10) Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	1	1	1	1
11) Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	1	1	1	1
12) Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	3	3	3	3

13) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	1	2	3	4
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	2	2	2	2

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	1
2)	Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	1
3)	Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	1
4)	Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	1
5)	Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	1
6)	Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	1
7)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1
8)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1
9)	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	1
10)	Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	1
11)	Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	1
12)	Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	3
13)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	2
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	2

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	İş Yüğü
Ders Saati	13	26
Sınıf Dışı Ders Çalışması	13	13
Toplam İş Yüğü		39