

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

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	DIL642		
Ders İsmi:	Arapça 2		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 5		
Öğretim Dili:	English		
Ders Koşulu:	DIL641 - Arabic 1		
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Üniversite Seçmeli		
Dersin Seviyesi:	Önlisans TYYÇ:5. Düzey QF-EHEA:Kısa Düzey EQF-LLL:5. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze		
Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. MERVE KESKİN		
Dersi Veren(ler):	Öğr. Gör. NOORHAN QASIM MOHAMMED AL-ANI		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Bu ders, öğrencilerin temel düzeyde Arapça dil bilgisi ve iletişim becerilerini geliştirmeyi amaçlamaktadır. Özellikle, öğrencilerin okuma, yazma, dinleme, konuşma ve kelime becerilerini geliştirirken, onlara günlük hayatta modern Arapça kullanımını öğretmeyi hedeflemektedir.
Dersin İçeriği:	Bu ders okuma,yazma, konuşma ve dinleme yoluyla temel iletişim becerilerini geliştirmeyi içerir. Aynı zamanda Arapça konuşulan ülkelerin kültürel inançlarını, değerlerini ve günlük yaşamın çeşitli yönlerini içerir.

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

- 1) Öğrenciler kısa, basit, günlük dilde yapılandırılmış en çok kullanılan kelimeleri içeren günlük ve mesleki Arapça metinleri anlayabilir.
- 2) Öğrenciler kişisel, aile, alışveriş, iş ve yakın çevre gibi temel konularda sık kullanılan temel Arapça deyimleri ve cümleleri anlayabilir.
- 3) Öğrenciler bilgisi olduğu veya günlük hayatla ilgili konularda temel düzeyde Arapça iletişim kurabilir.
- 4) Öğrenciler basit bir dil kullanarak kendisi ve yakın çevresi hakkında Arapça bilgi verebilir ve günlük gereksinimlerini karşılayabilir.
- 5) Öğrenciler olayları ve tecrübelerini kısa ve çok basit anlatımlarla yazabilir.

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Neye sahip olduğunu söyleme	
2)	Marketteki yiyecekleri öğrenme / Neyden yapılmış	
3)	Tatil hakkında konuşma / Hava durumu nasıl?	
4)	Saat kaç? / Günlük rutin hakkında konuşma / Geniş zaman	
5)	Geçmiş hakkında konuşma / Dün ne oldu?	
6)	Geçen hafta ne yaptın? / Haftanın günlerini öğrenme	
7)	Negatif cümleler kurma / Restoran ve mutfakta geçen diyaloglar	
8)	Ara Sınav	
9)	Nesneleri karşılaştıma	
10)	Geçmiş ile şimdiyi karşılaştırma	
11)	Ayları öğrenme / Doğum günün ne zaman?	
12)	Yarın ne yapacaksın?	
13)	Gelecek hakkında konuşma / Gelecek planların nedir?	
14)	Genel tekrar haftası	
15)	Dönem Sonu Sınavı	
16)	Dönem Sonu Sınavı	

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Bu derste yukarıda belirtilen amaçlara ulaşmak ve öğrencilere temel Arapça becerilerini kazandırmak amacıyla, ders kitabı olarak Modern Arabic Books kullanılmaktadır. - To achieve the aims mentioned above and help students gain basic Arabic skills, modern Arabic Books are used as the Course Book in this course.
Diğer Kaynaklar:	Modern Arabic Books kitaplarına ek olarak ekstra okuma ve dinleme materyalleri dersi veren öğretim görevlisi tarafından hazırlanıp kullanılmıştır. - In addition to Modern Arabic Books, extra reading and listening materials are prepared and used by the instructor of the course.

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

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

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.					

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

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı

Devam	1	% 10
Ödev	1	% 10
Ara Sınavlar	1	% 35
Final	1	% 45
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 55
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 45
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	14	0	4		56
Ödevler	10	0	7		70
Ara Sınavlar	1	0	1		1
Final	1	0	1		1
Toplam İş Yüğü					128