

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ - CERRAHPAŞA
VETERİNERLİK MESLEK YÜKSEKOKULU



MÜFREDAT FORMU
Ders İzlenesi

Sayı : Tarih : 9.9.2019

Diploma Program Adı : GIDA TEKNOLOJİSİ, ÖNLİSANS PROGRAMI, (ÖRGÜN ÖĞRETİM)

Akademik Yıl : 2016 - 2017

Ders Adı		YABANCI DİL II				Ders Kodu	ODYD0002
Yarıyıl	Teorik Saati	Uygulama Saati	Laboratuvar Saati	Kredisi	AKTS	Dersin Dili	Dersin Türü
2	2	0	0	2	2	Türkçe	Zor.
Derse Kabul Koşulları		Koşul Mevcut Değil					
Devam Zorunluluğu		Teorik		Uygulama		Laboratuvar	
		%70					
Dersi Veren(ler)		Okutman ÖZNUR GÜLDEN,					
Dersin Amacı		Öğrencilerin • konuşulan İngilizce olarak anlayabilmelerini, • İngilizce metinleri okuyup anlayabilmelerini, • duygu ve düşüncelerini yazılı ve sözlü şekilde İngilizce olarak anlatabilmelerini, • hedef kelimeleri uygun durumlarda kullanabilmelerini sağlamaktır.					
Dersin İçeriği (Kısa Tanım)		Temel dilbilgisi ve iletişim becerilerini içeren haftada iki saatlik zorunlu İngilizce dersi.					
Dersin Öğrenme Çıktıları		1. Başlangıç düzeyindeki İngilizce metinleri okuyup anlayabilme 2. Bu metinlerle ilgili soruları yanıtlayabilme 3. Metin içinde yeni geçen önemli sözcüklerle cümleler üretebilme 4. Öğrencinin çevresi ve yakın çevresi hakkında konuşabilmesini sağlama 5. Çeşitli durumlarda (sokak, restoran, otel, istasyon) gereken konuşma kalıplarını kullanabilme					
Öğretim Yöntemleri		İletişimsel yöntem					
Dersin Öğrenme Çıktılarının Program Yeterliliklerine Katkısı		Yabancı dil dersi dünyaya açılan bir kapı oluşturduğundan her alan için gerekli bir derstir. Bu bakımdan Yabancı Dil (İngilizce) dersi tüm bireylerin eğitiminde oldukça önemlidir. Uluslararası bir dil olan İngilizce ile eğitimleri sırasında ve ilerideki yaşamlarında hem iş hayatında hem dünyada olup biteni doğru şekilde anlamak adına da önemlidir. Lisansüstü eğitimde İngilizce kaynaklardan yararlanabilmeyi de sağlayan İngilizce, aynı zamanda günlük hayatta yaşamını devam ettirebilecek derecede kendini ifade edebilmek, İngilizce gazete dergi gibi yazıları okuyup anlayabilmek, kişilerle diyalog kurabilmek anlaşabilmek için tüm hayat boyunca önemini koruyacak bir derstir.					
Kaynaklar		Uzaktan Eğitim E-book (sistemden indirilebilir).					

DERSİN DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Çalışma	Sayı	Katkı Payı
Ödevler	0	0
Sunum	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	40
Proje	0	0
Klinik Uygulama	0	0
Laboratuvar	0	0
Arazi Çalışması	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0
Kısa Sınavlar	0	0
Dönem Ödevi / Projesi	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0
Raporlar	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0
Seminer	0	0
Diğer	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	60
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARIN BAŞARI NOTUNA KATKISI		40
YARIYIL SONU SINAVININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		60
TOPLAM		100

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Çalışma Süresi	0	0	0
Ödevler	0	0	0
Sunum	0	0	0
Arasınavlara (Hazırlık Süresi Dahil)	1	10	10
Proje	0	0	0
Klinik Uygulama	0	0	0

AKTS - İŞ YÜKÜ TABLOSU

Etkinlikler	Sayı	Süre	Kredi İş Yüğü
Laboratuar	0	0	0
Arazi Çalışması	0	0	0
Diğer Uygulamalar	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı (Hazırlık Süresi Dahil)	1	12	12
Kısa Sınavlar	0	0	0
Dönem Ödevi / Projesi	0	0	0
Portfolyo Çalışmaları	0	0	0
Raporlar	0	0	0
Öğrenme Günlükleri	0	0	0
Bitirme Tezi/Projesi	0	0	0
Seminer	0	0	0
Diğer	0	0	0
Kredi İş Yüğü			50
Kredi İş Yüğü / 25			2
AKTS			2

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
1	Yabancı Dil I Dersi Genel Tekrar
2	Meslekler / Plansız gelecek zaman ve tahminler / Planlı gelecek zaman
3	Pekiştireçler / Zıt sıfatlar / Too/ Too much / Too many / Enough
4	Birinci Tip Şart cümleleri / Batıl İnançlar / Bir şey satın alma ve iade etme
5	Taşıma araçları / Zarflar / Sıfatlar / Alışveriş
6	Kişilik Sıfatları / Sıfat Türleri ve Sıfatların Sıralaması / Bağlaçlar
7	Ara Sınav Haftası Konu Tekrarı
8	Soru Biçimleri
9	Biyografi okuma / Geçmiş alışkanlıklar
10	Rica-geçmiş yetenek / Şimdiki Zamanın Hikayesi
11	İkinci Tip Şart Cümleleri
12	Hayvanlar / Yakın geçmiş zaman

HAFTALIK KONU BAŞLIKLARI

Hafta	Teori Konu Başlıkları
13	Simple past tense / Present perfect tense tekrarı
14	Genel Tekrar

Hafta	Uygulama Konu Başlıkları
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
1	Gıda maddelerini ve bileşenlerini tanımak ve sağlık açısından önemini bilmek	0
2	Gıda ile ilgili her türlü zincirde fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik tehlikeleri ve koruma tedbirlerini bilmek ve uygulamak	0
3	Gıda üretim aşamalarını bilmek ve çıkabilecek sorunlarla başedebilmek	0
4	Laboratuvarda temel hazırlık işlemlerini, müfredat kapsamında gösterilen analizleri yapmak ve yorumlamak	0
5	Katkı maddelerini tanımak, etkileri ve kullanımlarını bilmek	0
6	Yönetmelik ve mevzuatlara ulaşma, okuma ve yorumlama yeteneğinde olma	0
7	Hijyen ve sanitasyon konusunda bilgi sahibi olmak ve uygulayabilmek	0
8	Gıda işletmelerinde kullanılan makinelerin genel özelliklerini bilmek	0
9	Gıda Teknolojisi alanında edindiği bilgi ve beceriler düzeyindeki düşüncelerini ve önerilerini ilgililere yazılı ve sözlü olarak aktarabilmek	0

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARININ PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE İLİŞKİSİ

No	Program Yeterlilikleri	Puan
10	Gıda Teknolojisi alanında sorunları algılayarak yorumlar yapabilmek ve çözüm önerileri getirmek	0
11	Kalite, gıda güvenliği, çevre bilinci, iş sağlığı ve güvenliği konularında yeterli bilince sahip olmak	0
12	Mesleki ve etik sorumluluk bilincine sahip olabilmek	0
13	Gıda Teknolojisi alanında kendi öğrenme gereksinimini belirleyebilmek, değişime ve yeniliğe karşı açık olmak, araştırma yapabilmek ve edindiği bilgileri uygulayabilmek	0
14	Mesleği ile ilgili alanlarda kuramsal ve uygulamalı bilgileri bilmek ve kullanabilmek	0
15	Bireysel ve örgütsel iletişim kurmak	0
16	Gıdalara uygulanan temel işlemleri bilmek	0

Katkı Derecesi : 1 düşük, 5 yüksek

İMZA