BİLECİK ŞEYH EDEBALİ ÜNİVERSİTESİ

MESLEK YÜKSEKOKULU

GIDA TEKNOLOJİSİ

(2021 - 2022) Ders Bilgi Formu

Ders Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	AKTS	Z / S
Akademik Türkçe	MOS190	1	2 + 0	2,0	Seçmeli

Birim Bölüm	Gıda Teknolojisi - Ön Lisans ()
Amaç	Akademik dil bilinci uyandırmak. Akademik düzeyde yazılı anlatım faaliyetlerini etkin ve kusursuz bir düzeye ulaştırabilmek. Alan itibariyle bilinmesi ve kullanılması gereken terimsel ifadelerin yerine göre uygun kullanımını sağlamak. Üniversite öğrenimini sürdüren öğrencilerin görsel ve işitsel Türkçe malzemeleri kavrama ve çözümleme becerilerini ve Türkçe sözcük dağarcıklarını geliştirerek Türkçe hakimiyetlerini arttırmak, analitik ve uygulamalı çalışmalar yapmak, akademik yazı ve sunum tekniklerini göstererek kendilerini akademik olarak sözlü ve yazılı ifade edebilmelerine destek olmak, akademik/bilimsel okuma ve yorumlama yapabilme becerilerini geliştirmek ve akademik Türkçe seviyelerini yükselterek Türkçe yazılı metinleri çözümleyebilme becerilerinin gelişimine katkı sunmaktır.
Ders İçeriği	Eğitimlerine devam eden ulusal ve uluslararası öğrencilerin Türkçe okuma, dinleme, konuşma ve yazma dil becerilerini geliştirmeye yönelik okuma metinleri, dinleme kayıtları, konuşma görevleri ve yazma konularının sınıf içi etkinlikleri. Öğrencilerin Türkçe tez, makale, sunum, rapor vb. gibi bilimsel çalışmalar hazırlayabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin Türkçe film, tiyatro oyunu, radyo oyunu vb. gibi işitsel ve görsel sanatsal yapıtları anlayıp yorumlar yapabilmesine yönelik faaliyetler. Öğrencilerin herhangi bir konu hakkında Türkçe hazırladıkları bilimsel çalışmaları topluluk önünde işitsel ve görsel olarak sunabilmelerine yönelik faaliyetler.
Ders Kaynakları	Farklı alanlara yönelik makale ve deneme tarzında metinler.

Hafta	Konu
1	Türkçenin temel kuralları: Metinler ile yazım hataları ve noktalama çalışmaları
2	Türkçenin temel kuralları: Metinler ile yazım hataları ve noktalama çalışmaları
3	Türkçe metinler ile okuma ve anlama çalışması: Not alma, özet çıkarma, örneklendirme
4	Türkçe metinler ile okuma ve anlama çalışması: Not alma, özet çıkarma, örneklendirme
5	Türkçe metinler ile okuma ve anlama çalışması: Not alma, özet çıkarma, örneklendirme
6	Türkçe metin oluşturma: Belli bir görüşe karşıt veya yandaş olarak bilimsel gerekçeler ve karşı gerekçelerle ilgili yazı yazma
7	Türkçe metin oluşturma: Belli bir görüşe karşıt veya yandaş olarak bilimsel gerekçeler ve karşı gerekçelerle ilgili yazı yazma
8	Ara Sınav
9	Türkçe metinler ile okuma, anlama ve yazma çalışmaları: Özetleme, gerekçelendirme, açıklama yapma
10	Türkçe metinler ile okuma, anlama ve yazma çalışmaları: Özetleme, gerekçelendirme, açıklama yapma
11	Türkçe metinler ile okuma, anlama ve yazma çalışmaları: Doğrudan ve dolaylı anlatım yapma, çözümleme çıkarım yapma
12	Akademik metin hazırlama: Sunum ve seminer
13	Akademik metin hazırlama: Rapor oluşturma
14	Akademik metin hazırlama: Proje oluşturma

Program Çıktıları	
1	Gıda bilim dalı ve ilgili diğer bilim dalları konularında yeterli bilgi birikimi ile gıda üretiminde kullanılan teknolojileri bilme ve uygulayabilmek.
2	Güvenli gıda üretimiyle ilgili koşulları bilme ve bu koşulları yerinde sağlayabilmek.
3	Gıda bilim dalı alanı ile ilgili laboratuvar bilgisine ve deneyimine sahip olabilmek.
4	Gıdaların mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal ve besleyici özelliklerini bilme ve bunların gıda kalitesi ve insan sağlığı üzerindeki etkilerini yorumlayabilmek.
5	Gıda yönetmelik ve mevzuatını uygulayabilmek ve gıdaların kalite kontrollerini yapabilecek nitelikte teorik bilgi ve uygulama becerisine sahip olabilmek.
6	Bireysel olarak ve çok disiplinli takımlarda etkin çalışma ve sorumluluk alma becerisi.
7	Türkçe sözlü ve yazılı etkin iletişim kurma, etkin rapor yazma ve anlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılır talimat verme ve alma becerisi; en az bir yabancı dil bilmek.
8	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilincinde olma; bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisine sahip olabilmek.
9	Mesleki alanda sosyal ve etik sorumluluk bilinci; etik olma ve etik ilkelerine uygun davranma bilincine sahip olabilmek.
10	Mesleki çalışma hayatında alanı ile ilgili proje yönetimi, risk yönetimi gibi konularda bilgi sahibi olabilmek.
11	Mesleği ile ilgili, modern yöntemleri, modern teknik ve hesaplama araçlarını ve bilişim teknolojilerini kullanabilmek.
12	Toplum sağlığı ve refahı için gerekli bilince sahip olabilmek.
13	Gıda bilimine ilişkin ulusal ve uluslararası standartlar hakkında bilgi edinebilmek.
14	Girişimcilik, organizasyon yeteneklerini geliştirebilme ve sürdürülebilirlik konuları hakkında farkındalık.
15	Gıda Teknolojisi uygulamalarının, çalışanların sağlığı, çevre ve iş güvenliği gibi konularının bilinmesi ve hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

Ders Öğrenme Çıktısı - Program Çıktıları (1 -5 Puan Aralığı)

Ders Öğrenme Çıktısı	PÇ 1	PÇ 2	PÇ 3	PÇ 4	PÇ 5	PÇ 6	PÇ 7	PÇ 8	PÇ 9	PÇ 10	PÇ 11	PÇ 12	PÇ 13	PÇ 14	PÇ 15