

HARRAN ÜNİVERSİTESİ
SİVEREK MESLEK YÜKSEKOKULU
GIDA TEKNOLOJİSİ PROGRAMI

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+ U	Kredisi	AKTS
Mesleki İngilizce		IV	3+ 0	3	4
Ön Koşul Dersler	Yok				
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörleri					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Teknik ve mesleki İngilizceyi anlama, gıda bilimi ve teknolojisi alanlarındaki terimleri ve tanımları öğrenme, gıda teknolojisi alanında katalog ve makale okuma yeterliliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 1. Teknik ve mesleki İngilizceyi anlar. 2. Gıda bilimi ve teknolojisi alanlarındaki İngilizce terimleri ve tanımları öğrenir. 3. Mesleki metinlerin çevirilerini sözlük yardımı ile yapar. 4. Temel mesleki kavramların İngilizcelerini söyler. 5. Mesleki gelişiminde İngilizcenin önemini kavrar.				
Dersin İçeriği	Carbohydrate, proteins, fats and lipids, vitamins and minerals, cholesterol, calories, germs, nutrition, food groups, pesticides and herbicides, food label, food chains and webs.				
Haftalar	Konular				
1	Carbohydrate				
2	Proteins				
3	Fats and Lipids				
4	Vitamins and Minerals				
5	Fruits and Vegetables				
6	What is Cholesterol?				
7	What are calories?				
8	Microorganisms				
9	Nutrition				
10	Food groups				
11	Pesticides and Herbicides				
12	Food Label				
13	Food Chains and Webs				
14	Germs				
Genel Yeterlilik					
1. Gıda bilimi ve teknolojisi alanlarındaki terimleri ve tanımları anlayabilir. 2. Mesleki metinlerin çevirilerini sözlük yardımı ile yapabilir. 3. Temel mesleki kavramların İngilizcelerini söyleyebilir. 4. Mesleki gelişiminde İngilizcenin önemini kavrayabilir.					
Kaynaklar					
http://www.softschools.com/language_arts/reading_comprehension/science/					
Değerlendirme Sistemi					
Harran Üniversitesi Önlisans ve Lisans Yönetmeliği gereği akademik dönemde ilan edilen ders izlencelerinde belirtilecektir.					

