



ESOGÜ Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Ders Bilgi Formu

DÖNEM	Güz
--------------	-----

DERSİN KODU	271211007	DERSİN ADI	Türk Dili I
--------------------	-----------	-------------------	-------------

YARIYIL	HAFTALIK DERS SAATİ			DERSİN			
	Teorik	Uygulama	Laboratuvar	Kredisi	AKTS	TÜRÜ	DİLİ
I	2	0	0	0	2	ZORUNLU (X) SEÇMELİ ()	Türkçe

DERSİN KATEGORİSİ

Destek Dersleri	Temel Mesleki Dersler	Uzmanlık / Alan Dersleri	Beşerî, İletişim ve Yönetim Becerileri Dersleri	Aktarılabılır Beceri Dersleri
	X			

DEĞERLENDİRME ÖLÇÜTLERİ

YARIYIL İÇİ	Faaliyet türü	Sayı	%
	I. Ara Sınav		40
	II. Ara Sınav		
	Kısa Sınav		
	Ödev		
	Proje		
	Rapor		
	Diğer (.....)		
YARIYIL SONU SINAVI			60

DERSİN KISA İÇERİĞİ	Dilin tanımı ve özellikleri, Türk dilinin gelişimi, ses bilgisi.
----------------------------	--

DERSİN AMAÇLARI	Okunan veya dinlenen bir metnin anlaşılabilmesi için gerekli öğretileri sağlamak, edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisini kazandırmak, çeşitli klasik ve güncel metinlerle sözcük kullanımının gelişmesine katkıda bulunmak, kitap okuma alışkanlığını kazandırmak, topluluk önünde sunum yapabilme becerisini kazandırmak, Türkçenin dünya dilleri arasındaki yerini belirtebilmek, dilimizin ilk eserlerini tanıtmak, Türkçenin ses ve şekil yapısını kavratıp, imlâ-noktalama işaretlerinin yerinde kullanılmasını sağlamak, sözlü ve yazılı edebî türleri tanıtmak.
------------------------	--

DERSİN ÖĞRENİM ÇIKTILARI	•Türkçenin şekil yapısını bilir, imlâ-noktalama işaretlerini yerinde kullanır. •Kitap okuma alışkanlığını kazanır, günlük gazete ve diğer süreli yayınları takip eder. •Çevresindeki dil kirliliğine yol açan kelimelerin dil üzerindeki etkilerini hesaplayabilir. •Türkçeyi doğru, güzel ve başarılı bir üslupla konuşur, kendini ifade edebilme yeteneği sahip olur. •Topluluk önünde sunum yapabilme becerisine sahip olur, bilgi ve düşüncelerini başkalarının anlayabileceği düzeyde ifade edebilir, etkili iletişimi kullanabilir. Edebî ve bilimsel metinleri inceleyip not çıkarma becerisi kazanır. •Sözlük ve yazım kılavuzu kullanma alışkanlığına sahip olur. •Bireysel olarak yaptığı çalışmalarını gerektiğinde takım çalışmalarına dönüştürebilir ve lider olma becerisine sahip olur. •Dünya dilleri içerisinde Türk dilinin büyüklüğü ve bilim dili olarak kullanılması noktasında yeterli bilgi ve anlayışa sahip olur. •Yazacağı akademik tezlerde (lisans, yüksek lisans ve doktora) Türk dilini tez yazım kuralları çerçevesinde kullanabilir.
---------------------------------	--

TEMEL DERS KİTABI	Yavuz K. , Yetiş K., Birinci N. (2001). Üniversite Türk dili ve kompozisyon dersleri, İstanbul: Bayrak Yayınları.
--------------------------	---

YARDIMCI KAYNAKLAR	Yazım kılavuzu (2005) .; Ankara. TDK Yayınları. Türkçe sözlük (2005). Ankara: TDK Yayınları. Güncel Türkçe sözlük ve yazım kılavuzu etkileşimli yoğun disk (2007). Ankara: TDK Yayınları.
---------------------------	---

DERSİN HAFTALIK PLANI	
HAFTA	İŞLENEN KONULAR
1	Dilin tanımı ve özellikleri, dilin sosyal hayatımızdaki yeri ve önemi. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları. Noktanın kullanıldığı yerler.
2	Dil-düşünce, dil-millet, dil-kültür bağlantısı; kültürün tanımı.
3	Yeryüzündeki diller, kaynak (menşe) bakımından dünya dilleri, yapı bakımından dünya dilleri, dil farklılaşması; yazı dili, konuşma dili (lehçe, şive, ağız). Dilekçe
4	Türkçenin dünya dilleri arasındaki yeri, Türk dilinin tarihçesi. Öz geçmiş.
5	Türk dilinin gelişimi. Altay Devri, En Eski Türkçe, İlk Türkçe, Eski Türkçe. Göktürk Yazıtları. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları. Yabancı kelimelere Türkçe karşılıklar.
6	Türk dilinin gelişimi; Orta Türkçe, Karahanlı Türkçesi, Harzem Türkçesi, Kuman-Kıpçak Türkçesi, Eski Anadolu Türkçesi, Çağatay Türkçesi. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları.
7	Ara sınav
8	Türk dilinin gelişimi; Yeni Türkçe, Modern Türkçe. Lehçe, Şive, Ağız.
9	Ses Bilgisi. Türkçedeki sesler ve sınıflandırılması, Türkçenin hece yapısı, kelime vurgusu.
10	Ses Bilgisi. Ses hadiseleri; ses türemesi, ses düşmesi, ünlü değişmesi, benzeşme.
11	Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. İsimler, zamirler.
12	Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. Sıfatlar, zarflar.
13	Anlam ve görevleri bakımından kelimeler. Edatlar, fiilimsiler. Sunum, şiir, deneme, kompozisyon, hikâye, gazete, dergi çalışmaları ve uygulamaları, kitap tanıtımları. Mı, mi, mu, mü soru edatının yazılışı.
14	Fiiller; fiil çekimleri, fiil kipleri, fiillerde kişi. Ek fiil. Yapılarına göre fiiller, yardımcı fiiller vb.
15,16	Final Sınavı

NO	PROGRAM ÇIKTISI	3	2	1
1	Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir ve uygular.			X
2	Beslenme ilkeleri ve gıda bilimi hakkında bilgi sahibi olur ve alanında uygular.			X
3	İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.			X
4	Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerisi gösterir.			X
5	Turizm ve gastronomi alanındaki bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, analiz eder, sentezler, yorumlar ve değerlendirir.			X
6	Bir yiyecek içecek işletmesini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular, girişimcilik becerileri kazanır.			X
7	Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.			X
8	Hem temel hem de alanıyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.			X
9	İşletme ve iktisat alanındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.			X
10	Ağırlama ve turizm endüstrisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur; gastronomi ve mutfak sanatları alanının ağırlama ve turizm endüstrisindeki yerini kavrar.			X
11	Ağırlama endüstrisi organizasyonlarını planlar ve uygular.			X
12	Ulusal ve uluslararası gıda güvenliği ve hijyen standartlarını, gıda mevzuatını bilir ve uygular.			X
13	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur ve uygular.			X
14	Yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, menü planlaması ve fiyatlandırmasını bilir ve uygular.			X
15	Satın alma aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir ve bu süreçlerde ortaya çıkabilecek sorunları çözer.			X
16	Çalışma alanı ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları, iş güvenliği ve işçi sağlığı ilkelerini bilir ve uygular.			X
17	Yiyecek-içecek alanında klasik ve modern üretim tekniklerini bilir ve uygular.			X
18	Sanatsal konulara ilişkin bireysel yeteneklerini geliştirir, görsel sunum teknikleriyle alanda uygular.	X		
19	Bilimsel çerçevede yeni gıda ürünü geliştirebilir, standartlaştırabilir ve tescil sürecini yürütebilir.			X
20	Gıda ve yemekleri tarih, coğrafya, kültür ve beslenme bilimleri çerçevesinde değerlendirir.			X
1:Hiç Katkısı Yok. 2:Kısmen Katkısı Var. 3:Tam Katkısı Var.				

Dersin Öğretim Üyesi:

İmza:

Tarih: