

TİD109 - TÜRK İŞARET DİLİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TÜRK İŞARET DİLİ	TİD109	1. Yarıyıl/ Güz	1	0	2	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım ve DVD izletme, sınıf içi alıştırmalar.					
Dersin sorumlusu(ları)	Rabia CANALICI					
Dersin amacı	İşitme engellilerin kendi aralarında iletişim kurarken, el hareketlerini ve yüz mimiklerini kullanarak oluşturdukları görsel bir dil olan işaret dilini, işitme engeli bulunmayan kişilerin de anlaması ve öğretmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Türk işaret dili tarihçesi hakkında temel bilgilere sahip olabilme, 2. Türk işaret dili parmak alfabesini etkili bir şekilde kullanabilme, 3. İşaret dilinde kullanılan temel sözcük, fiil ve sıfatların işaretlerini doğru bir şekilde kullanarak işitme engellilerle temel iletişimi sağlayabilme,					
Kaynaklar	1. MEB, Yetişkinler İçin Türk İşaret Dili Kılavuzu, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınevi, Ankara, 1995 2. Akıllı Türk İşaret Dili Hazırlık Kitabı, Ankara Çankaya İşitme Engelliler Gençlik Spor Kulübü Demeği, T.C Kültür Bakanlığı, Ankara, Ekim 2012.					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Türk İşaret Dili hakkında genel bilgi, Türk işaret dilinin tarihçesi
2. Hafta	Türk işaret dili parmak alfabesi
3. Hafta	Temel cümle yapıları, Kişi zamirleri
4. Hafta	Tanışma, selamlaşma, Kendini tanıtma, Evet-hayır soruları,
5. Hafta	Zaman ve zamanla bağlantılı sorular,
6. Hafta	Aile ve akraba ilişkileri
7. Hafta	Meslekler
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Renkler, sayılar
10. Hafta	Olumlu ve olumsuz cümle yapıları
11. Hafta	Soru cümleleri, temel fiiller
12. Hafta	Sınıf içi uygulama
13. Hafta	Sınıf içi uygulama
14. Hafta	Sınıf içi uygulama
15. HAfta	Sınıf içi uygulama

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	1	14
Laboratuvar	14	2	28
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	3	42
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)			
Seminer Hazırlama			
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	1	6	6
Yarıyıl sonu sınavları	1	10	10
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		100/25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%25
Kısa Sınav		
Laboratuvar	1	%25
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%25
Ödev		
Uygulama	1	%25
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
Başarı notunun toplamı		100

Derslerin öğrenme çıktılarının program yeterlilikleri ile ilişkilendirilmesi

Program yeterlilikleri	Dersin Öğrenme Çıktıları		
	Ö.Ç.1	Ö.Ç. 2	Ö.Ç.3
1. Diyetisyen olarak mesleğinin gerektirdiği, temel ve sosyal bilimlere ait bilgiler edinebilme ve bunları yaşamı boyunca kullanabilme. Beslenme ve diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilme			
2. Yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilme			
3. Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme			
4. Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirebilir. Edinmiş olduğu bilgileri toplumun sağlık düzeyinin ve yaşam kalitesinin yükseltilmesi için kullanabilir	1	1	1
5. Hasta bireylerin beslenme durumlarını değerlendirme ve klinik bulgularına dayalı olarak beslenme açısından yorumlayabilme ve hastaya özgü tıbbi beslenme tedavileri geliştirebilir			
6. İçinde yaşadığı toplumun temel değerlerini ve kültürünü anlayabilme, bunlara uyum sağlayabilme ve kendisini olumlu yönde değiştirebilir	3	3	3
7. Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir			
8. İnsan sağlığının temelini oluşturan biyolojik sistemlerin anatomisi, fizyolojisi, işleyişi ve sürdürülmesine yönelik kavramlara sahiptir			
9. Beslenme ve Diyetetik alanında bireysel ve/veya ekip çalışmalarındaki uygulamalara katılabilir doğruluğunu göstermek için bilgilerini kullanabilir, gerekçeler ve kanıtlar sunarak düşünce ve görüşlerini sözlü ve yazılı olarak açık bir şekilde ifade ederek ve tüm ekip elamanlarıyla etik ilkeler doğrultusunda etkili iletişim kurabilir	4	5	5
10. Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilme bilgisine sahiptir.			

Yeterliliği sağlama düzeyi: 1: Düşük, 2: Düşük/Orta, 3: Orta, 4: Yüksek, 5: Mükemmel