

TKD104 - TÜRK DİLİ II

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
TÜRK DİLİ II	TKD104	2. Yarıyıl/Bahar	2	-	-	2
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Zorunlu					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım					
Dersin sorumlusu(ları)	Okutman Didem KARAYAKUPOĞLU					
Dersin amacı	Bu dersin amacı, Türkçe kelime, gramer, anlam ve yazma becerilerini geliştirmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Yazılı anlatımın özelliklerini kavrayabilme, 2. Etkili ve güzel konuşma tekniklerini uygulayabilme, 3. Yazılı ve sözlü anlatım türlerini tanıyabilme, 4. Doğru ve güzel yazma metodu uygulayabilme, 5. Sözlü anlatım türlerini tanıyabilme,					
Kaynaklar	1. Nurettin Demir, Emine Yılmaz, Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara 2009. 2. Süer Eker, Çağdaş Türk Dili, Grafiker Yayınları, İstanbul, 2006 3. Prof. Dr. Zeynep Korkmaz, Prof. Dr. Hamza Zülfikar, Prof. Dr. Mehmet Akalın, Prof. Dr. Ahmet B. Ercilasun, Prof. Dr. İsmail Parlatır, Prof. Dr. Tuncer Gülensoy, Prof. Dr. Necat Birinci, Yüksek Öğretim Öğrencileri İçin Türk Dili Kompozisyon Bilgileri, Yargı Yayınevi, Ankara, 2003. 4. Muhittin Bilgin, Anlamdan Anlatıma Türkçemiz, Anı Yayıncılık, Ankara, 2005 5. Yusuf Tepeli, Cafer Gariper, Abdurrahman Özkan, Kaya Ağın, Yasin Özkara, E. Ülkü Yıldırım, Ergün Acar, Erol Civelekoğlu, Fatih Kıran, Kürşad Kara, M. Cihat Üstün, Murat Altuğ, Rabia Eryılmaz, Sinem Kayacan, Zekerya Batur, Türk Dili, Lisans Yayınları, İstanbul 2009. 6. Abdülkadir Bulgurcu, Türk Dili Yazılı ve Sözlü Anlatım Bilgileri, Manas Yay., Isparta 2009					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Yazının Bulunuşu, Türklerin Kullandığı Alfabeler
2. Hafta	Yazışmalar, Özel Yazışmalar, Resmi Yazışmalar, İş Yazışmaları Anlatımı
3. Hafta	Mektup, Not (Pusula), Tebrik (Kutlama Yazıları) Anlatımı
4. Hafta	Çağrı (Davetiye), Telgraf, Belgegeçer (Faks) Anlatımı
5. Hafta	İş yazışmaları, Dilekçe, Tutanak, Rapor Anlatımı
6. Hafta	Makale Okuması,
7. Hafta	Makale Yazımı
8. Hafta	ARA SINAV
9. Hafta	Röportaj Anlatımı
10. Hafta	Röportaj Ödevlerinin İncelenmesi, Üzerinde Tartışılması
11. Hafta	Münazara ve Açık Oturumun Anlatımı
12. Hafta	Panel, Sempozyum Anlatımı
13. Hafta	Sınıf İçi Münazara Ödevi
14. Hafta	FİNAL

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	1	14
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	3	3
Yarıyıl sonu sınavları	1	5	5
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		50/25=2	
Ders AKTS		2	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler	1	%10
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%50
Ödev		
Uygulama		
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	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5
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	3	3	3	3	3
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					
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	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	3	3	3	3	3
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