

MESLEKİ İNGİLİZCE III

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
MESLEKİ İNGİLİZCE III	BEN301	5. Yarıyıl / Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	İngilizce					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Öğrencinin içinde bulunacağı çeşitli durumlarda etkili ve doğru bir şekilde iletişim kurmasını sağlayan İletişimsel Dil Öğretimi teknikleri					
Dersin sorumlusu(ları)	Okt. Nuriye Hilaloğlu Okt. Aslı Geçim Okt. Gamze Sökücü Okt. B. Yusuf Erdem					
Dersin amacı	İletişim becerilerini ve İngilizce dil becerilerini kendi ihtisas alanlarında geliştirmelerini sağlamasıdır.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. Duruma uygun sorular sorup uygun cevaplar verebilme, 2. İş arkadaşlarıyla ve hastalarıyla konuşurken fikirlerini ve duygularını ifade eden kelimeleri kullanabilme, 3. Mesleğiyle alakalı prosedürleri anlaşılır bir şekilde ifade edebilme,					
Kaynaklar	Dersin sorumlu hocası tarafından hazırlanan materyaller					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Ders içeriğinin sunumu/ sözlük kullanma
2. Hafta	Çeviri teknikleri
3. Hafta	Beslenme ile ilgili cümle çevirileri
4. Hafta	Dilbilgisinde pasif cümlelerin tekrarı ve bu cümlelerin çevirileri
5. Hafta	Koşul cümlelerinin tekrarı ve beslenme ile ilgili metinlerde bu cümlelerin çevirisi
6. Hafta	Sıklıkla kullanılan bağlaçlar ve bunların çevirileri
7. Hafta	Beslenme ile ilgili film izleme ve yorumlama / Konu tekrarı
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Sıfat cümlelerinin çevirisi ve bu cümlelerin beslenme ve diyetetiğe uyarlanması
10. Hafta	Sağlıklı beslenme alışkanlıkları ile ilgili kısa metin çevirisi
11. Hafta	Diyabet ile ilgili paragraf çevirisi
12. Hafta	Çocuklukta obezite ile ilgili kısa metin çevirisi
13. Hafta	Dengeli beslenme ile ilgili kısa metin çevirisi
14. Hafta	Beslenmenin gücü ile ilgili metin analizi ve çevirisi
15. Hafta	Beslenme piramidinin İngilizceye çevrilmesi

Öğrenci İş Yüğü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
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)	1	14	14
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 yüğü (saat) / 25(s)		100/25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	%30
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer	1	%20
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	%50
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		%50
Yarıyıl içi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		
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	5	5	5
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	3	5	5
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			
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			
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