

MESLEKİ İNGİLİZCE IV

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
MESLEKİ İNGİLİZCE IV	BEN302	6. Yarıyıl / Bahar	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 hocası tarafından hazırlanan materyaller					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Beslenme ile ilgili cümleleri, aynı anlama gelen değişik kelimelerle yeniden yazma
2. Hafta	Su terapisi ile ilgili bir metin üzerine tartışma
3. Hafta	Hastalıkların tedavisinde bitkiler
4. Hafta	13-12 yaş grubu çocukları için haftalık sağlıklı beslenme diyeti yazma
5. Hafta	Genetiği ile oynanmış besinler hakkında tartışma
6. Hafta	Psikolojiye iyi gelen besinlerin listesini hazırlamak
7. Hafta	Beslenme ile ilgili film izleme ve yorumlama / Konu tekrarı
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Sporcularda beslenme
10. Hafta	Prrebiyotikler hakkında tartışma
11. Hafta	Ketojenik diyetin avantaj ve dezavantajları hakkında yazma
12. Hafta	Beslenme ve kısırlık arasındaki ilişki
13. Hafta	Mineral çeşitlerinin listesini hazırlamak
14. Hafta	Vitamin çeşitlerinin listesini hazırlamak
15. Hafta	Tekrar

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması	14	3	42
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	1	14	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	1	6	6
Yarıyıl içi sınavları	1	10	10
Yarıyıl sonu sınavları			
Toplam iş yükü (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	1	%20
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		
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