

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Mesleki İngilizce I	İNG 311	5.	2	2	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin Dili	Türkçe					
Dersin Tipi	Zorunlu					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Verilişi	Anlatım Tartışma, Beyin fırtınası, Pratik					
Dersin Sorumlusu(ları)	Okt.Esra ASLANCAN					
Dersin Amacı	Öğrencilere temel dilbilgisi kurallarını öğreterek, öğrencilerin meslekleri ile alakalı anlamlı ve doğru İngilizce cümleler kurabilmelerini ve yazılı-sözlü olarak kendilerini ifade edebilmelerini sağlamaktır.					
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler; 1. Günlük hayatta kullanılan mesleki cümle kalıplarını ifade edebilir. 2. Günlük hayatta karşılaşılabilecekleri mesleki problemlerle ilgili cümleler kurabilir. 3. Doğru cümle kalıplarını kullanarak mektup, dilekçe vs. yazabilir. 4. Okuma parçalarını anlayabilir ve metin sorularını cevaplandırabilir.					
Dersin İçeriği	Hedef dilden, ana dile basit cümle yapılarını tercüme edebilmesi, mesleki terminoloji kullanabilme, temel çeviri becerilerini kullanabilme, hedef dilde mesleki terimleri doğru kullanabilme, hedef dilden ana dile cümleleri anlam kaybı olmadan aktarabilme, hedef dilden, ana dile daha kapsamlı cümleleri tercüme edebilme, terminolojik cümleleri analiz edebilme, hedef dilde cümlelerin öğelerini (özne, yüklem, nesne) öğrenebilme konularını kapsar.					
Dersin Kitabı/Malzemesi/Önerilen Kaynaklar	Ders Notları					
Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar	-					
Dersi Veren Öğretim Elamanı Yardımcıları	-					

Haftalık Ders Konuları:

Haftalar	Tartışılacak işlenecek konular
1. Hafta	Basit cümle çevirileri
2. Hafta	Basit cümle çevirileri
3. Hafta	Cümlenin öğeleri (Özne/Yüklem/Nesne)
4. Hafta	Cümlenin öğeleri (Özne/Yüklem/Nesne)
5. Hafta	Basit cümle analizi
6. Hafta	Basit cümle analizi
7. Hafta	SINAV HAFTASI
8. Hafta	Terminolojik cümle analizi
9. Hafta	Terminolojik cümle analizi
10. Hafta	Terminolojik paragraf analizi
11. Hafta	Terminolojik paragraf analizi
12. Hafta	İngilizce sunum hazırlama
13. Hafta	İngilizce sunum hazırlama
14. Hafta	İngilizce sunum hazırlama
15. Hafta	FİNAL

Değerlendirme Sistemi:

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Devam	1	5
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Staj (Varsa)		
Ödevler	1	10
Sunum		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	35
Final	1	50
Toplam		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		50
Toplam		100

AKTS (Öğrenci İş Yüğü Tablosu)

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü
Ders Süresi	14	3	42
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	4	56
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			
Ara sınav, Final	2	8	8
Toplam iş yüğü (saat) / 30(s)	106/30=3,53		
Ders AKTS	4		

Beslenme ve Diyetetik Bölümü Program Çıktıları	Katkı Düzeyi			
	ÖÇ 1	ÖÇ 2	ÖÇ 3	ÖÇ 4
1. Beslenme ve Diyetetik alanına ilişkin temel mesleki bilgilere, araştırma yöntemlerine ve istatistiksel çözümleme tekniklerine sahiptir.	1	1	1	1
2. Beslenme ve Diyetetik alanına özgü mesleki bilgi ve becerilerini toplumda beslenme durumunun saptanması, beslenmeye ilişkin sağlık sorunlarının önlenmesi ve tedavisinde kullanır.	1	1	1	1
3. Bireysel olarak etkin bir şekilde çalışabilme ve ekip içi multidisipliner çalışmalarda sorumluluk alma becerisi.	1	1	1	1
4. Beslenme ve Diyetetik eğitim programında en az 2 alan dışı ders olarak sosyokültürel gelişimin kazanılması.	2	1	1	1
5. Mesleki uygulamalar için gerekli olan modern yöntemleri seçme ve bilişim teknolojilerini etkin bir şekilde kullanma becerisi.	1	1	1	1
6. Türkçe sözlü ve yazılı anlatımı etkili kullanmanın yanı sıra güncel yaklaşımların takibi ve araştırma yapma becerisinde en az bir yabancı dil bilgisi	5	5	5	5
7. Yaşam boyu öğrenme ilkesiyle öz değerlendirme yapabilme, bilim ve teknolojideki yenilikleri izleme ve kendisini geliştirip sürekli yenileme becerisi.	1	2	2	1
8. Beslenme ve Diyetetik programı sonunda kazanılan bilgi birikimini kullanarak bir çalışmayı bağımsız olarak yürütme, deney yapma, veri toplama, sonuçları analiz etme, arşivleme ve elde edilen sonuçları çözme ve/veya yorumlama yeteneği ile multidisipliner çalışma alanlarında sorumluluk alabilme becerisi	1	1	1	1
9. Mesleki alana ilişkin yasa, yönetmelik, mevzuat ve hukuksal süreçler konusunda bilgi sahibi olma	1	1	1	1
10. Mesleki uygulamalarda diğer sağlık çalışanları ve disiplinlerle etik prensiplere bağlı kalarak çalışma becerisi.	1	1	1	1

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