

TUR102		Türk Dili II				
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS	
2	TUR102	Türk Dili II	2	2	2	

Öğretim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Yüksekökol	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
Beslenme ve Diyetetik				

Dersin Amacı :

Türkçenin yapı ve işleyiş özelliklerini kavratılabilmek, yazılı ve sözlü ifade vasıtası olarak dilini doğru ve güzel kullanma yeteneğini kazandırabilmektir.

Öğretim Yöntem ve Teknikleri :

Dil-düşünce ve dil- kültür ilişkisi, dilin toplumsal hayattaki önemi, dünya dilleri ve Türkçenin bu diller arasındaki yeri ve özellikleri, günümüz Türkçesinin durumu ve sorunları, etkin okuma ve dinlemenin özellikleri, yazılı ve sözlü anlatımın genel kuralları, düşünsel düzen, paragraf ve anlatım biçimleri, resmî yazışmaların özellikleri, yazılı ve sözlü anlatım türleri, bilimsel araştırma ve kaynak gösterme yöntemleri.

Dersin Kaynakları

Kaynakları 1,2,3,4

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:	30
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:	
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:	
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	:	
	:		:	70

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Yazılı ve Sözlü Anlatım Türleri		
2	Resmî Yazışma Kuralları		
3	Bilimsel Araştırma Süreci Ve Kaynak Gösterme		
4	Nesnel Eleştirel Yazılı Anlatım Türleri		
5	Yazılı Anlatım Türleri I		
6	Yazılı Anlatım Türleri II		
7	Ara Sınav		
8	Öykü ve Roman		
9	Anlatı ve Anlatı Yapısı		
10	Tiyatro, şiir		
11	Sözlü Anlatım Türleri		
12	Sözlü Sunumda Dikkat Edilmesi Gerekenler I		
13	Sözlü Sunumda Dikkat Edilmesi Gerekenler II		
14	Final Sınavı		

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Bilimsel araştırma sürecini ve kaynak göstermeyi öğrenme
Ö02	Eleştirel düşünme
Ö03	Yazılı anlatımın özelliklerini tanıma
Ö04	Sözlü anlatımın özelliklerini tanıma
Ö05	Estetik düşünmeyi öğrenme
Ö06	Resmî yazışma kurallarını öğrenme
Ö07	İletişim kurmada dilin önemini kavrayabilme
Ö08	Anlatım türleri arasındaki farkları anlama ve kullanabilme
Ö09	Etkin, eleştirel bir okur ve dinleyici olabilme
Ö10	Paragraf ve metin incelemesi yapabileme
Ö11	Türkçeyi yazılı ve sözlü anlatım aracı olarak doğru, akıcı ve etkin bir biçimde kullanabilme
Ö12	Resmî yazışmaların özelliklerini öğrenerek uygulayabilme

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P06	Gebe, emzikli, yetişkin kadın/erkek, adölesan, yaşlı, çocuk, okul öncesi çocuğu, okul çocuğu,infant vb grupların temel özelliklerini ve bu gruplara verilecek beslenme eğitimi ve planı hazırlamak.
P10	Besin satın alma, depolama, hazırlama, pişirme ve servis esnasında uyulması gereken kural ve gerekliliklerin bilincinde olmak
P05	Bireylerin beslenme tercihlerine ve almaları gereken kalori miktarlarına göre beslenme programı hazırlamak.
P03	Mikroorganizmaların özelliklerini, beslenme ile olan ilişkilerini ve besin öğeleri ile olan etkileşimlerini bilmek, bu süreçte alınacak önlemleri yönetebilmek.
P04	Besinlerin üretilmesinden insan vücudunda kullanılmasına kadar geçirdiği tüm aşamalarda insan ile besinler arasındaki etkileşimleri bilmek.
P20	Ahilik kavramının tanım ve önemi, meslek ahlakı ile ilgili kavramlar hakkında bilgi sahibi olmak
P19	Türkçenin tarihsel gelişimini, özelliklerini, çeşitli kurallarını anlamak ve uygulamak
P18	Atatürkçülüğün tanımı ve önemi, Türk Devletinin esas özellikleri, yapılan ilke ve inkılapların özelliklerini ve önemini kavramak
P16	Besin-ilaç etkileşimleri ve bunların kullanım alanları,besinlerin ve besinsel bileşimlerin biyokimyasal yapılarını öğrenmek.
P01	İnsan vücudunun anatomik ve fizyolojik yapısını ve birbirleri ile olan ilişkilerini bilmek
P11	Farklı sosyal ve yaş gruplarının ev dışında, ihtiyaçlarına yönelik beslenme programı hazırlayarak toplu beslenme sistemleri uygulamalarını bilmek.
P12	Toplumun beslenme durumunun saptanması, beslenme durumuna yönelik eksikliklerin giderilmesi, iyileştirilmesi ve toplumun genel sağlık durumunun sürdürülmesi.
P09	Besin öğelerinin işlevleri, vücutta kullanım alanları, eksiklik ve fazlalıklarında görülmesi muhtemel hastalıklar ve bunlara uygulanan beslenme tedavilerini uygulayabilmek.
P07	Kardiyovasküler, gastrointestinal, endokrin ile ilişkin hastalıklara özel beslenme ilkelerini uygulayabilmek ve bunlara uygun diyet hazırlamak.
P08	Biyolojik ve kültürel evrim kavramlarını, tarihsel gelişimlerini bilen, Bedensel büyüme hakkında bilgi sahibi olan, beslenme ve sağlık sorunları arasındaki ilişkileri tanımlamak.
P17	Terminolojik ve genel İngilizce ye hakim olarak,alanında öncü çalışmalarını takip etmek.
P02	Beslenme profilinin genetik ve genetik olmayan hastalıklar üzerine etkisini bilmek.
P15	Meslek etiği, beslenme ve diyet pratiği , diğer sağlık sektörleriyle organize çalışmayı öğrenmek ve benimsemek.
P13	Bilimsel bilgi ve veri toplanması sürecini, bilimsel bilginin temel formlarını ve özelliklerini bilen, amaca uygun veri kaynaklarına nasıl ulaşabileceğini bilmek.
P14	Beslenme ve fiziksel aktivite entegrasyonunun sağlanması ve fiziksel olarak aktif bireylerin fizyolojik özelliklerine göre ve enerji ihtiyaçlarına yönelik beslenme planını hazırlamak.

Değerlendirme Ölçütleri		
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı
Ara Sınav	1	%40
Kısa Sınav	0	%0
Ödev	0	%0
Devam	0	%0
Uygulama	0	%0
Proje	0	%0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60
Toplam		%100

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	2	28
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	1	14
Ödevler	0	0	0
Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Ara Sınavlar	1	10	10
Uygulama	0	0	0
Laboratuvar	0	0	0
Proje	0	0	0
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	15	15
Toplam İş Yüğü			67
AKTS Kredisi			2

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları	
aab	

	P19
Ö01	5
Ö02	5
Ö03	5
Ö04	5
Ö05	5
Ö06	5
Ö07	5
Ö08	5
Ö09	5