

Beslenme ve Diyetetik			
Lisans	TYYÇ: 6. Düzey	QF-EHEA: 1. Düzey	EQF-LLL: 6. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	TRK101		
Ders İsmi:	Türk Dili 1		
Ders Yarıyılı:	Güz		
Ders Kredileri:	AKTS 2		
Öğretim Dili:	Turkish		
Ders Koşulu:			
Ders İş Deneyimini Gerekliyor mu?:	Hayır		
Dersin Türü:	Zorunlu		
Dersin Seviyesi:	Lisans TYYÇ:6. Düzey QF-EHEA:1. Düzey EQF-LLL:6. Düzey		
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme		
Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. FEYZİ ÇİMEN		
Dersi Veren(ler):	Doç. Dr. FEYZİ ÇİMEN Öğr. Gör. TUĞÇE YILDIRIM		
Dersin Yardımcıları:			

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Dil bilinci oluşturmak, öğrencileri okumaya teşvik etmek, Türkçenin zenginliklerini, kurallarını ve özelliklerini tanıtmak; öğrencilerin ilgi alanlarını genişletmek ve anlama (dinleme anlama, okuma anlama), anlatma (konuşma, yazma) becerilerini geliştirmek, eleştirel düşünceye ve araştırmaya yönlendirmektir.
Dersin İçeriği:	Dil-düşünce ilişkisi, dil-kültür ilişkisi, dilin toplumsal hayattaki önemi, dünya dilleri ve Türkçenin bu

İçeriği:	diller arasındaki yeri, özellikleri; günümüz Türkçesinin durumu ve sorunları; Türkçe yazım kuralları; etkin okuma ve dinleme; yazılı ve sözlü anlatımın genel kuralları; düşünsel düzen, paragraf ve anlatım biçimleri; resmî yazışmalar.
----------	---

Öğrenme Kazanımları

- Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;
- 1) Yazı dilinin özelliklerini tanıyabilir
 - 2) Noktalama işaretlerini doğru kullanabilir
 - 3) Bir yazının planını, ana fikri ve yardımcı fikirlerini oluşturabilir
 - 4) Paragrafın bölümlerinin incelemesi yapabilir
 - 5) Anlatım bozukluklarını düzeltebilir

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Türk dili dersinin içeriğinin ve dersle ilgili kaynakların tanıtılması	Kaynakların gözden geçirilmesi
2)	Dilin tanımı, dil-düşünce ilişkisi, dil-kültür ilişkisi, dilin toplumsal hayattaki önemi Dünya dilleri ve Türkçenin bu diller arasındaki yeri, özellikleri	Her Yönüyle Dil s. 50-68
3)	Günümüz Türkçesinin durumu ve sorunları	Türkçe Sorunları Kılavuzu'ndan ilgili yerler ve Ders notları I
4)	Günümüz Türkçesinin durumu ve sorunları	Türkçe Sorunları Kılavuzu 'ndan ilgili yerler ve Ders notları I
5)	Türkçe yazım kuralları	Türkçe Sorunları Kılavuzu
6)	Türkçe yazım kuralları	Türkçe Sorunları Kılavuzu
7)	Türkçe yazım kuralları	Türkçe Sorunları Kılavuzu
8)	Vize	Sınava hazırlık
9)	Etkin okuma ve dinleme	Modern Araştırmacı s. 45-87, Ders notları II
10)	Yazılı ve sözlü anlatımın genel kuralları	Modern Araştırmacı 2., 5. ve 6. bölümler
11)	Yazılı ve sözlü anlatımın genel kuralları	Modern Araştırmacı 7. ve 8.

		Bölümler
12)	Düşünsel düzen, paragraf ve anlatım biçimleri	Modern Araştırmacı 9. bölüm
13)	Resmî yazışmalar: Dilekçe, öz geçmiş, iş mektubu, rapor, tutanak	Ders notları III
14)	Konularla ilgili uygulama çalışmaları	Verilen örnekler üzerinde alıştırmalar
15)	Konularla ilgili uygulama çalışmaları	Verilen örnekler üzerinde alıştırmalar
16)	Final	Sınava hazırlık

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Alpay, Necmiye, Türkçe Sorunları Kılavuzu, İstanbul: Metis Yayınları, 2004. Alpay, Necmiye. Dilimiz, Dillerimiz, İstanbul: Metis Yayınları, 2007.
Diğer Kaynaklar:	Barzun, Jacques ve Henry F. Graff. Modern Araştırmacı. Çev. Fatoş Dilber. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, 2001. Hepçilingirler, Feyza. Öğretenlere ve Öğrenenlere Türkçe Dilbilgisi. İstanbul: Remzi Kitabevi, 2005. Her Yönüyle Dil: Ana Çizgileriyle Dilbilim, Ankara: TDK Yayınları, 2003. Yazım Kılavuzu, Türk Dil Kurumu. Ankara, 2005. Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu. Ankara, 2009.

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5
Program Kazanımları					
1) Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilir.					
2) Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilir.					
3) Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilir.					
4) Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilir.					
5) Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp					

uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip Course Learning Outcomes olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.	1	2	3	4	5
6) Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.					
7) Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, Beslenme ve Diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat eder, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanır.					
8) Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.					
9) Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.					
10) Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.					
11) Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.					
12) Mesleki gelişmeleri takip edebilmek ve meslektaşları, hastaları ve toplum ile iletişim kurmak için İngilizceyi yeterli düzeyde kullanır.					
13) Alanında bilgiye ulaşmak, yaygınlaştırmak için güncel bilişim ve iletişim teknolojilerini etkin biçimde kullanır.					
14) Tüm alan çalışmaları ve bilimsel çalışmalarda kendi meslektaşları ve farklı meslek elemanları ile takım halinde çalışır.					
15) Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.					

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Beslenme ve Diyetetik alanındaki temel bilgi ve kanıta dayalı güncel gelişmeleri araştırma, uygulama, doğruluk, güvenilirlik ve geçerliliğini değerlendirebilir.	
2)	Bireylerin enerji ve besin ögesi gereksinimlerini bilimsel yöntemlerle saptama, yeterli ve dengeli beslenme kuralları doğrultusunda bireye özgü beslenme plan ve programını geliştirebilir.	
3)	Toplumun beslenme durumunun saptanmasına yönelik yöntemleri kullanarak, sağlığın korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için besin ve beslenme plan ve politikası geliştirebilir.	
4)	Üretim tüketim zincirinde birey ve toplumun besin kalitesine etki eden etmenleri değerlendirebilme ve besin güvenliği, güvencesine yönelik standartlar ve yasal düzenlemeleri uygulayabilir.	
5)	Beslenme ve Diyetetik alanıyla ilgili temel bilgileri derinlemesine düşünüp uygulamaya geçirmek, özellikle problem çözme ve karar verme becerisine sahip olmak, araştırma projesi oluşturabilmek, bilgi toplama ve rapor hazırlama sürecinde güncel teknolojileri, bilgisayar ve bilgi işlem becerilerini kullanır.	
6)	Beslenme ve Diyetetik alanında edindiği güncel bilgi ve becerileri kullanarak bireyin, toplumun ve hastanın beslenme durumunu saptar, değerlendirir, yorumlar, çözüm yolları üretir, tıbbi beslenme tedavisi uygular, sağlık ve sosyal alanlarda ulusal ve uluslararası tüm paydaşlarla ekip çalışması yapar, etik kurallara göre hareket eder.	
7)	Hedef grubun enerji ve besin ögesi gereksinimlerini göz önünde tutarak, Beslenme ve Diyetetik açısından değerlendirerek, toplu beslenme yapılan kurumlarda menü planlaması yapar ve yiyeceklerin satın alınmasından servisine kadar tüm aşamalarda besin güvenliğine dikkat eder, uygun hizmet sunumunu teknolojik gelişmelerden de faydalanır.	
8)	Bireyi ve toplumu güvenli ve sağlıklı yiyecekler seçmeye teşvik edecek stratejiler geliştirir, uygular, ilgili eğitim materyallerini hazırlar ve günceller.	
9)	Ürün geliştirme, besin analizi ve kalitesini etkileyen etmenlere yönelik laboratuvar uygulamaları yapar, yorumlar ve yasal düzenlemelere göre değerlendirir.	
10)	Tüm yaşam döngüsü boyunca bireylerin ve toplumun sağlıklı beslenme bilincinin oluşturulması ve bilgi düzeyinin artırılmasına yönelik araştırma, proje ve programları planlar, yönetir, değerlendirir, izler, raporlar ve ekip çalışmalarına liderlik eder, ulusal ve uluslararası besin ve beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına destek verir.	

11)	Farklı yaş gruplarındaki hasta bireylerin sosyokültürel ve ekonomik yapısını, beslenme alışkanlıklarını dikkate alarak interdisipliner yaklaşım içerisinde bireye uygun tıbbi beslenme tedavisini planlar, uygular, izler ve değerlendirir. Klinik araştırmalara katılır.	
12)	Mesleki gelişmeleri takip edebilmek ve meslektaşları, hastaları ve toplum ile iletişim kurmak için İngilizceyi yeterli düzeyde kullanır.	
13)	Alanında bilgiye ulaşmak, yaygınlaştırmak için güncel bilişim ve iletişim teknolojilerini etkin biçimde kullanır.	2
14)	Tüm alan çalışmaları ve bilimsel çalışmalarda kendi meslektaşları ve farklı meslek elemanları ile takım halinde çalışır.	
15)	Görevini mesleki sorumluluk ve etik değerler çerçevesinde gerçekleştirir, yaşam boyu öğrenmenin önemini benimseyerek bilim, teknoloji ve sağlık konusundaki gelişmeleri takip ederek kendini sürekli geliştirir, diyetisyenlik mesleğinin ilerlemesini ve gelişmesini sağlar.	

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ödev	7	% 20
Ara Sınavlar	1	% 20
Final	1	% 60
Toplam		% 100
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		% 100

İş Yüğü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yüğü
Ders Saati	14	16			224
Ödevler	7	0			0
Ara Sınavlar	1	0			0

Final	1	0			0
Toplam İş Yüğü					224