

## GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	OCCUPATIONAL ENGLISH I / OCCUPATIONAL ENGLISH I	
Ders Kodu / Course Code	2802002122016	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	4.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	English / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	yok	None
Amacı / Purpose	Bu ders ile öğrenciler; 1-Mesleki terminolojiyi (temel beslenme ilkeleri, beden bölümleri ve sistemler, beslenme ile ilintili bazı hastalıklar, mutfakta kullanılan araç gereç ve pişirme yöntemleri vb.) öğrenecek 2-Bu konularda İngilizce videolar izleyecek ve üzerinde tartışacak 3- Küçük gruplar halinde beslenme ile ilgili bir konuda sunum yapacaklardır.	With this course, 1. Students will learn occupational terminology (basic nutrition principles, body parts and systems, some diseases related to nutrition, tools and cooking methods used in the kitchen, etc.) 2. Watch small videos about these topics and discuss 3. Make a presentation on a nutrition-related topic in small groups
İçeriği / Content	Bu ders tümüyle İngilizce yürütülen bir derstir. Bu ders kapsamında öğrenciler Beslenme ve Diyetetik alanında sık kullanılan İngilizce terimleri öğrenecek, güncel makale ve kitap bölümleri okuyacak ve çeviri yapacak, bu alanda hazırlanmış kısa filmleri izleyerek İngilizce okuma, dinleme, konuşma ve çeviri becerilerini geliştireceklerdir. Öğrenciler ayrıca 3-4 kişiden oluşan gruplar halinde İngilizce sunum yapacaklardır.	This course is conducted entirely in English. This course is conducted entirely in English. Within the scope of this course, students will learn English terms that are frequently used in the field of Nutrition and Dietetics, read and translate current articles and book chapters, and improve their English reading, listening, speaking and translation skills by watching short films prepared in this field. Students will also make presentations in English in groups of 3-4 people.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Türkan CC, Türkan N. More to Read I. METU. Department of Basic English. Ankara, 2006 Barbara Gorbacz-Gancarz, Lucyna Ostrowska, Ewa Stefańska. English for Dietetics.2016 MORRIS, Catreen E. Flash on English for Cooking, Catering and Reception: ESP Series. Italy: TecnoStampa, 2012.	Türkan CC, Türkan N. More to Read I. METU. Department of Basic English. Ankara, 2006 Barbara Gorbacz-Gancarz, Lucyna Ostrowska, Ewa Stefańska. English for Dietetics.2016 MORRIS, Catreen E. Flash on English for Cooking, Catering and Reception: ESP Series. Italy: TecnoStampa, 2012.

Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Doç. Dr. Recı MESERİ	
--	----------------------	--

### ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Öğrenciler basit anatomik terimlerin İngilizcesini bilirler	Students know the English of simple anatomical terms
2	Öğrenciler beslenme ile ilgili mesleki terminolojiyi bilirler	Students know the professional terminology related to nutrition
3	Öğrenciler İngilizce bir metni okuyup anlayabilirler	Students can read and understand an English text
4	Öğrenciler beslenme ile ilgili İngilizce basit bir metni Türkçeye çevirebilirler	Students can translate a simple text about nutrition into Turkish
5	Öğrenciler beslenme ile ilgili bir konuda ekip olarak araştırma yapıp sunum hazırlayabilirler	Students can research and prepare a presentation as a team on a topic related to nutrition.
6	Öğrenciler beslenme ile ilgili hazırladıkları sunumu ekip olarak İngilizce sunabilirler	Students can present their presentation about nutrition in English as a team.

### HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Giriş Bedenimiz Sunum ödevlerinin dağıtılması				
	Introduction Our body homework dissemination				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Bedenin bölümleri, Sistemler Organlar, video - body parts				
	Body parts Systems Organs video - body parts				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Nutritional terms				
	Nutritional terms				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme biyokimyası Video - Micronutrients, ABCD of the vitamins				
	Nutritional biochemistry Video - Micronutrients, ABCD of the vitamins				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Mutfakta kullanılan araç gereçler, ölçümler, pişirme yöntemleri video - kitchen tools video - cooking verbs				
	Tools used in the kitchen, measurements, cooking methods video - kitchen tools video - cooking verbs				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Besin rehberleri Video- Myplate				
	Dietary guidelines Video- Myplate				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme örüntüleri ve kültür Video- dining customs around the world				
	Food patterns and culture Video- dining customs around the world				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Özel diyetler video- obesity				
	Special diets video- obesity				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Sözcük avı				
	Vocabulary practice				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ödev sunumu I				
	Homework presentations I				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ödev sunumu II				
	Homework presentations II				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Ödev sunumu III				
	Homework presentations III				
13	Ödev sunumu IV				
	Homework presentations IV				
14	Ödev sunumu V Genel değerlendirme ve geribildirim				
	Homework presentations V Evaluation and feedback				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Proje Sunma / Project Presentation	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

  

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

  

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	6	3.00	18.00
Proje Hazırlama / Project Preparation	1	20.00	20.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	1	20.00	20.00
Ev Ödevi / Homework	6	3.00	18.00
Toplam / Total:	29	49.00	105.00

Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 105.00/30.00 = 3.50 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 105.00 / 30.00 = 3.50 ~

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes										
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.1	1.1.1
1.Öğrenciler basit anatomik terimlerin İngilizcesini bilirler / Students know the English of simple anatomical terms	5	1	1	1	1	1	4	4	1	1	1
2.Öğrenciler beslenme ile ilgili mesleki terminolojiyi bilirler / Students know the professional terminology related to nutrition	3	1	1	1	1	1	4	5	1	1	1
3.Öğrenciler İngilizce bir metni okuyup anlayabilirler / Students can read and understand an English text	1	3	3	1	1	1	5	5	1	4	1
4.Öğrenciler beslenme ile ilgili İngilizce basit bir metni Türkçeye çevirebilirler / Students can translate a simple text about nutrition into Turkish	1	1	3	1	1	1	5	4	1	4	1
5.Öğrenciler beslenme ile ilgili bir konuda ekip olarak araştırma yapıp sunum hazırlayabilirler / Students can research and prepare a presentation as a team on a topic related to nutrition.	1	1	1	1	1	1	4	2	1	1	1
6.Öğrenciler beslenme ile ilgili hazırladıkları sunumu ekip olarak İngilizce sunabilirler / Students can present their presentation about nutrition in English as a team.	1	1	1	1	1	1	4	2	1	1	1

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high