

BESLENME ANTROPOLOJİSİ

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
BESLENME ANTROPOLOJİ	BDB236	3. Yarıyıl / Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Tartışma Anlatım					
Dersin sorumlusu(ları)	Bölüm Elemanları					
Dersin amacı	Tarihsel gelişimde beslenme alışkanlıklarındaki farklılıkları ve beslenmenin antropolojik olarak değerlendirilmesini öğretmesidir.					
Dersin öğrenme çıktıları	1. İlk insanların diyetlerinin temel özellikleri konusunda bilgi sahibi olabilmek 2. Tarih öncesi ve tarih sonrası dönemlerde sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimler konusunda yorum yapabilmek 3. Seçecekleri bir ülke ve beslenme alışkanlıklarının gelişim ve değişiminde onların inançlarının, sosyo-ekonomik yapılarının ve yaşadıkları çevrenin etkilerini değerlendirebilmek 4. Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçleri öğrenebilmek 5. Rapor hazırlayabilmek ve sunabilmek 6. Bireyin diyetini oluştururken beslenme alışkanlıklarını göz önüne alabilmek					
Kaynaklar	1. Kutluay Mirdol T, Beslenme Antropolojisi, Hatiboğlu Yayınları, 2012. 2. Fumey G, Etcheverria O, Dünya Mutfakları Atlası, 2007. 3. Baysal, A, Kutluay-Mirdol, T. Sasır. H. et al.: Türk Mutfağından örnekler, Kültür Bakanlığı, 1993 4. Kutluay Mirdol, T, Tarihten Günümüze Toplumsal ve Beslenme Alışkanlıkları, Türk Halk Kültürü araştırma ve Tanıtım Vakfı yayın, 1998 5. Belge, M., Tarih Boyunca Yemek kültürü, 2001 6. Tannahill, R.: Food in History, 1975, 7. Goodman, Al, Dufour, D., Pelto, G: Nutritional Anthropology, 1999 8. www.as.ua.edu (Nutritional Anthropology)					

Haftalık Ders Konuları

HAFTALAR	TARTIŞILACAK İŞLENECEK KONULAR
1. Hafta	Beslenme Antropolojisi'ne giriş ve ön test
2. Hafta	Beslenme Antropolojisi'ne kuramsal yaklaşım
3. Hafta	Beslenme Antropolojisi'ne kuramsal yaklaşım
4. Hafta	Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçler
5. Hafta	Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçler
6. Hafta	Tarih öncesi ve sonrası dönemler beslenme uygulamaları ve besin tabuları
7. Hafta	Tarih öncesi ve sonrası dönemler beslenme uygulamaları ve besin tabuları
8. Hafta	I. ARA SINAV
9. Hafta	Farklı dinlerde besinsel uygulamalar
10. Hafta	Farklı dinlerde besinsel uygulamalar
11. Hafta	Besin desteklerinin tarihçesi
12. Hafta	Küreselleşmenin beslenme üzerine etkileri
13. Hafta	Günümüzde beslenme uygulamaları ve besin tabuları
14. Hafta	Günümüzde beslenme uygulamaları ve besin tabuları
15. Hafta	Küreselleşme ve beslenme alışkanlıklarındaki değişim

Öğrenci İş Yükü Tablosu

Etkinlikler	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü
Ders Süresi	14	2	28
Laboratuvar			
Uygulama			
Alan Çalışması			
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Serbest çalışma/Grup Çalışması/Ön Çalışma)	14	2	28
Sunum (Video çekmek/Poster hazırlama/Sözel Sunum Yapma/Odak Grup Görüşmesi/Anket Uygulama/Gözlem ve Rapor Yazma)	14	2	28
Seminer Hazırlama	5	2	10
Proje			
Vaka Çalışması			
Rol Oynama, Dramatize etme			
Makale yazma-Kritik etme			
Yarıyıl içi sınavları	2	2	4
Yarıyıl sonu sınavları	1	2	2
Toplam iş yükü (saat) / 25(s)		100 / 25=4	
Ders AKTS		4	

Değerlendirme Sistemi

Yarıyıl içi çalışmaları	Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınav	1	% 100
Kısa Sınav		
Laboratuvar		
Uygulama		
Alan Çalışması		
Derse Özgü Uygulama (Varsa)		
Ödevler		
Sunum ve Seminer		
Projeler		
Diğer		
Yarıyıl içi çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl sonu çalışmaları		
Final	1	% 100
Ödev		
Uygulama		
Laboratuvar		
Yarıyıl sonu çalışmaların toplamı		100
Yarıyıl İçi Çalışmalarının Başarı Notuna Katkısı		%50
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%50
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	Ö.Ç.4	Ö.Ç.5	Ö.Ç.6
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	4	4	4	4	4	4
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						
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	4	4	4	4	4	4
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 elemanlarıyla 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.	4	4	4	4	4	4

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