

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	Teori (saat/hafta)	Uygulama (saat/hafta)	Laboratuvar (saat/hafta)	AKTS
Beslenme Antropolojisi	BDB236	3. Yarıyıl / Güz	2	0	0	4
Önkoşullar	Yok					
Dersin dili	Türkçe					
Dersin Türü	Seçmeli					
Dersin öğrenme ve öğretme teknikleri	Anlatım, Soru- cevap yöntemi					
Dersin sorumlusu(ları)						
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 olur 2. Tarih öncesi ve tarih sonrası dönemlerde sosyo-ekonomik faktörlerin etkisi ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişimler konusunda yorum yapar 3. Seçecekleri bir ülke ve beslenme alışkanlıklarının gelişim ve değişiminde onların inançlarının, sosyo-ekonomik yapılarının ve yaşadıkları çevrenin etkilerini değerlendirir 4. Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçleri öğrenir 5. Rapor hazırlar ve sunar 6. Bireyin diyetini oluştururken beslenme alışkanlıklarını göz önüne alır					
Kaynaklar	1. Kutluay Merdol T, Beslenme Antropolojisi, Hatiboğlu Yayınları, 2012. 2. Fumey G, Etcheverria O, Dünya Mutfakları Atlası, 2007. 3. Baysal, A, Kutluay-Merdol, T. Sasır. H. et al.: Türk Mutfağından örnekler, Kültür Bakanlığı, 1993 4. Kutluay Merdol,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	Tartışılacak İşlenecek Konular
1. Hafta	Beslenme Antropolojisi'ne giriş ve ön test
2. Hafta	Beslenme Antropolojisine kuramsal yaklaşım
3. Hafta	Beslenme Antropolojisine 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	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		%40
Yarıyıl Sonu Sınavının Başarı Notuna Katkısı		%60
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. Beslenme ve Diyetetik bilimine özgü temel ve sosyal bilimlerden edinilen kanıta dayalı teorik bilgileri uygulamada kullanabilme becerisini kazanır.	4	4	4	4	4	4
2. Mesleki uygulamalarda ihtiyaç duyulan ekipman ve bilişim teknolojilerini etkin kullanma becerisi edinir.		2				
3. Topluma, meslektaşlarına, diğer meslek çalışanlarına ve sağlıklı/hasta bireye karşı haklarını, görevlerini ve sorumluluklarını bilir ve mesleki etik kurallara uygun davranmayı öğrenir.				3		
4. Beslenme ve Diyetetik biliminin farklı alanlarındaki karşılaştığı sorunları edindiği güncel bilgi ve beceriler sayesinde gözlemlleme, saptama, yorumlama, rapor etme ve çözüm üretme becerilerine sahip olur.	2					
5. Disipliner veya disiplinler arası ortamlarda etkili iletişim kurma, sorumluluk alma, çözüm odaklı çalışma ilkeleri ile etkin çalışma becerileri edinir.				4		
6. Beslenme ve diyetetik alanında edindiği teorik, uygulamalı bilgi ve becerileri kullanarak bir araştırmayı bireysel veya ekip çalışması ile planlar, deney yapar/veri toplar, verileri analiz eder, yorumlar ve rapor etme yeteneği kazanır.	4	4	4	4	4	4
7. Sağlıklı/ hasta ve risk altındaki bireylerin yaşamı boyunca beslenme durumunu göz önüne alarak öneriler geliştirir.					4	
8. Bireyin ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda beslenme plan ve politikalarının oluşturulmasına ve uygulanmasına yönelik bilgi edinir.			3			
9. Mesleki alanda ulusal ve uluslararası düzeyde son gelişmeleri takip ederek kendini geliştirir ve yaşam boyu öğrenme bilincini kazanır.					3	

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