

BES102 Beslenme Antropolojisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
2	BES102	Beslenme Antropolojisi	3	3	3

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			Prof. Dr. Nurhan ÜNÜSAN	

**Dersin Amacı :**

Dersin temel amacı beslenme tercih ve alışkanlıklarının tarihsel süreçteki gelişimi ve öyküsünün öğretilmesi.

**Öğretim Yöntem ve Teknikleri :**

Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarının değişimi-gelişimi, farklı dinlerde beslenme alışkanlıkları, beslenmeyi etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, politik, coğrafik nedenler/faktörler, ülkemiz ve ülkeler arası beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklar konularında bilgilendirmektir.

**Dersin Kaynakları**

**Kaynakları** Beslenme Antropolojisi.Kutluay Merdol,T.Nobel Yayınları.Ankara.2015

Ders Yapısı			
Matematik ve Temel Bilimler	:	Eğitim Bilimleri	:
Mühendislik Bilimleri	:	Fen Bilimleri	:
Mühendislik Tasarımı	:	Sağlık Bilimleri	:
Sosyal Bilimler	:	Alan Bilgisi	: 100

Ders Konuları			
Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Dökümanlar
1	Beslenme Antropolojisine giriş		
2	Beslenme Antropolojisine kuramsal yaklaşım		
3	Tarihsel gelişim sürecinde beslenme için kullanılan araç-gereçler		
4	Farklı kültürlerde beslenme alışkanlıkları I		
5	Farklı kültürlerde beslenme alışkanlıkları II		
6	Farklı kültürlerde beslenme alışkanlıkları III		
7	Vize		
8	Farklı kültürlerde beslenme alışkanlıkları IV		
9	Farklı kültürlerde beslenme alışkanlıkları V		
10	Farklı kültürlerde beslenme alışkanlıkları VI		
11	Proje Ödevleri Sunum		
12	Proje Ödevleri Sunum		
13	Proje Ödevleri Sunum		
14	Final		

Dersin Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
Ö01	Tarih öncesi ve tarih sonrası devir ve dönemlerde yaşayan insanların beslenme alışkanlıklarının öğrenilebilmesi.
Ö02	Dünya üzerindeki beslenme ve yeme alışkanlıklarının saptanması, araştırabilmesi
Ö03	tüm bunlardan faydalanarak, uygulanan pratik beslenme ve diyet alışkanlıkların sürdürülebilmesi.

Programın Öğrenme Çıktıları	
<b>Sıra No</b>	<b>Açıklama</b>
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 inkıpların 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 gelişme hakkında bilgi sahibi olan, beslenme ve sağlık sorunları arasındaki ilişkileri tanımlamak.
P17	Terminolojik ve genel İngilizce ye hakim olarak,alanında öncü çalışmaların 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
<b>Toplam</b>		<b>%100</b>

AKTS Hesaplama İçeriği			
Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yüğü Saati
Ders Süresi	14	3	42
Sınıf Dışı Ç. Süresi	14	2	28
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
<b>Toplam İş Yüğü</b>			<b>95</b>
<b>AKTS Kredisi</b>			<b>3</b>

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları		
aab		

	P08	P15
Ö01	5	
Ö02	5	
Ö03		3