SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U (saat/hafta)	Kredi	AKTS
Beslenme Antropolojisi	BES230	4.	2+0	2	3

Akademik Birim	Sağlık Bilimleri Fakültesi / Beslenme ve Diyetetik Bölümü
Ön-Koşul Dersleri	Yok
Dersin Türü ve Düzeyi	Seçmeli/Lisans
Dersin Dili	Türkçe
Yılı ve Dönemi	2. Yıl / Bahar Dönemi (4. Yarıyıl)
Zamanı ve Yeri	Bölüm tarafından ilan edilen haftalık ders programında belirtilir.
Dersin Amacı	Öğrencileri, 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 İçeriği	İnsan beslenmesi ile kültür, biyoloji ve çevre arasındaki ilişkiyi anlamak ve araştırmak; kültürel uygulamaların, inançların ve değerlerin farklı toplumlarda beslenme alışkanlıklarını ve beslenmeyi nasıl etkilediğini öğrenmek.Beslenme antropolojisinin tanımı ve beslenmeyi etkileyen faktörler,Tarihsel süreçte farklı yaşam ve yerleşim biçimlerine göre beslenme,Farklı coğrafya ve iklim koşullarında beslenme,Farklı sosyal, kültürel ve ekonomik yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümü,Farklı politik ve dini yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümü,Dünya mutfaklardan örnekler: Akdeniz mutfağı,Dünya mutfaklardan örnekler:Uzak Doğu mutfağı,Dünya mutfaklardan örnekler:Orta Doğu mutfağı,Dünya mutfaklarından örnekler: Osmanlı mutfağı,Türk mutfağı ve yemek kültürü,Doğu, Güney Doğu, İç Anadolu bölgesi mutfakları,Ege, Karadeniz ve Marmara bölgesi muatfakları,Hızlı, hazır yemek kültürü,Yemek alışkanlıklarındaki değişimlerin beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi; konularını içermektedir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	1. Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarındaki değişimi etkileyen faktörleri açıklayıp karşılaştırır. 2. Yerel ve uluslararası çeşitli mutfakları yorumlar. 3. Kültürlere göre değişen beslenme alışkanlıklarını yorumlar sağlıkla ilişkilendirir.
Dersin Kuralları	Derse devam, ölçme ve değerlendirme ve akademik dürüstlük konularında Hasan Kalyoncu Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği ile dönem başında ilan edilen ders kuralları uygulanır.
Dersin Öğrenme Yöntem ve Teknikleri	Anlatım, Tartışma, Beyin fırtınası

ÖĞRETİM ÜYESİ

SAĞLIK BİLİMLERİ FAKÜLTESİ
BESLENME VE DİYETETİK BÖLÜMÜ
DERS BİLGİ FORMU

Öğretim Üyesi	Dr. Öğr. Üyesi Didem GÜN
Ofis	Mühendislik Fakültesi
Ofis Saatleri	-
E-Posta	didem.gun@hku.edu.tr
Ders Asistanı	-
E-Posta	-

HAFTALIK PROGRAM

Hafta	Konular	Ön Hazırlık (Okumalar)	Öğrenim Çıktısı
1.	Beslenme antropolojisinin tanımı ve beslenmeyi etkileyen faktörler	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ1
2.	Tarihsel süreçte farklı yaşam ve yerleşim biçimlerine göre beslenme	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ1
3.	Farklı coğrafya ve iklim koşullarında beslenme	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ2
4.	Farklı sosyal, kültürel ve ekonomik yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümü	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ2
5.	Farklı politik ve dini yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümü	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ2
6.	Dünya mutfaklardan örnekler: Akdeniz mutfağı	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3
7.	Dünya mutfaklardan örnekler:Uzak Doğu mutfağı	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3
	ARA SINAV HAFTASI	**ARA SINAV HAFTASI**	**SINAV HAFTASI**
8.	Dünya mutfaklardan örnekler:Orta Doğu mutfağı	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3
9.	Dünya mutfaklarından örnekler: Osmanlı mutfağı	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3
10.	Türk mutfağı ve yemek kültürü	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3
11.	Doğu, Güney Doğu, İç Anadolu bölgesi mutfakları	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3
12.	Ege, Karadeniz ve Marmara bölgesi muatfaklar	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3
13.	Hızlı, hazır yemek kültürü	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3

14.	Yemek alışkanlıklarındaki değişimlerin beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmes	Ders kaynaklarında ilgili konu	ÖÇ3

DERSİN KAYNAKLARI

1. Ders notları

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

Faaliyet Türleri	Adet	Katkı Payı
Derse Devam		
Uygulama		
Saha Çalışması		
Staj		
Kısa Sınavlar		
Ödev-Makale		
Sunum		
Sınıf İçi Performans		
Projeler		
Seminer		
Ara Sınavlar	1	40
Final Sınavı	1	60
Toplam		100

AKTS/İŞ YÜKÜ HESAPLAMASI

Etkinlikler	Sayısı	Süresi (Saat)	Toplam İş Yükü
Derse Devam	14	2	28
Uygulama			
Saha Çalışması (sınıf dışı çalışma)	14	4	56
Staj			
Kısa Sınavlar			
Ödev-Makale			
Sunum			
Sınıf İçi Performans			
Projeler			
Seminer			
Ara Sınavlar	1	3	6
Final Sınavı	1	3	6
Toplam İş Yükü			90
Toplam İş Yükü / 30 saat			90/30=3
Dersin AKTS Kredisi			3

PROGRAM YETERLİKLERİ VE ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ

Öğrenme çıktıları, program yeterliklerinin (EK-1) karşılandığının göstergesidir. Her çıktı en az bir program yeterliğine denk gelmelidir.
Öğrenme çıktıları ile program yeterlilikleri arasındaki ilişkinin gücünü aşağıdaki gibi rakamla ifade ediniz:
1= çok zayıf ilişki
2= zayıf ilişki
3= ilişkili
4= güçlü ilişki
5= çok güçlü ilişki

	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12
ÖÇ1	3	1	1	5	1	1	1	3	1	1	2	2
ÖÇ2	3	1	1	5	1	1	1	3	1	1	2	3
ÖÇ3	3	1	1	5	1	1	1	3	1	1	3	2

FACULTY OF HEALTH SCIENCE
DEPARTMENT OF NUTRITION AND DIETETICS
COURSE SYLLABUS

Cours Name	Course Code	Academic Semester	T+U (hours per week)	Local Credit	ECTS
Nutritional Anthropology	BES230	4	2+0	2	3

Academic Department	Faculty of Health Sciences / Department of Nutrition and Dietetics
Prerequisites	None
Type & Level of Course Unit	Elective / Undergraduate
Language of Instruction	Turkish
Academic Year and Semester	2th Year / Spring Semester (4th Semester)
Meeting Time and Place	As specified in the weekly course schedule announced by the department.
Course Objectives	To inform students about the evolution of dietary habits throughout history; dietary practices in different religions; the social, economic, cultural, political, and geographical factors influencing nutrition; and the differences in dietary habits within our country and between nations.
Course Description	The course covers the following topics: understanding and investigating the relationship between human nutrition, culture, biology, and the environment; learning how cultural practices, beliefs, and values influence dietary habits and nutrition across different societies; the definition of nutritional anthropology and factors affecting nutrition; nutrition in relation to varying lifestyles and settlement patterns throughout history; nutrition under diverse geographical and climatic conditions; the development and transformation of dietary habits within different social, cultural, and economic structures; the development and transformation of dietary habits within different political and religious structures; examples of world cuisines (Mediterranean, Far Eastern, Middle Eastern, and Ottoman); Turkish cuisine and food culture; cuisines of the Eastern, Southeastern, and Central Anatolia regions; cuisines of the Aegean, Black Sea, and Marmara regions; fast food and convenience food culture; and an evaluation of changes in dietary habits from the perspectives of nutrition and health.
Learning Outcomes	1. Explains and compares the factors influencing changes in dietary habits throughout history. 2. Interprets various local and international cuisines. 3. Interprets dietary habits that vary across cultures and relates them to health.
Course Rules	Hasan Kalyoncu University Regulation on Associate and Undergraduate Education, Training, and Examinations, as well as the course rules announced at the beginning of the semester, apply regarding class attendance, assessment and evaluation, and academic integrity.
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Lecture, Discussion, Brainstorming

INSTRUCTOR

Name of Lecturer	Dr. Öğr. Üyesi Didem GÜN

FACULTY OF HEALTH SCIENCE
DEPARTMENT OF NUTRITION AND DIETETICS
COURSE SYLLABUS

Office	Faculty of Engineering
Office Hours	-
e-mail	didem.gun@hku.edu.tr
Teaching Assistant(s)	-
e-mail	-

WEEKLY SCHEDULE

Weeks	Topics	Assignments	Learning Outcomes
1.	Definition of nutritional anthropology and factors influencing nutrition	Relevant section(s) of course resource	LO1
2.	Nutrition across history based on different lifestyles and settlement patterns	Relevant section(s) of course resource	LO1
3.	Nutrition under varying geographical and climatic conditions	Relevant section(s) of course resource	LO2
4.	Development and transformation of dietary habits within different social, cultural, and economic structures	Relevant section(s) of course resource	LO2
5.	Development and transformation of dietary habits within different political and religious structures	Relevant section(s) of course resource	LO2
6.	Examples of world cuisines: Mediterranean cuisine	Relevant section(s) of course resource	LO3
7.	Examples of world cuisines: Far Eastern cuisine	Relevant section(s) of course resource	LO3
	MIDTERM EXAM	**MIDTERM EXAM**	**EXAM**
8.	Examples of world cuisines: Middle Eastern cuisine	Relevant section(s) of course resource	LO3
9.	Examples of world cuisines: Ottoman cuisine	Relevant section(s) of course resource	LO3
10.	Turkish cuisine and food culture	Relevant section(s) of course resource	LO3
11.	Cuisines of the Eastern, Southeastern, and Central Anatolia regions	Relevant section(s) of course resource	LO3

12.	Cuisines of the Aegean, Black Sea, and Marmara regions	Relevant section(s) of course resource	LO3
13.	Fast food and ready-to-eat food culture	Relevant section(s) of course resource	LO3
14.	Evaluation of changes in eating habits from the perspectives of nutrition and health	Relevant section(s) of course resource	LO3

COURSE RESOURCES

1. Lecture notes

GRADING

Types of Activity	**Frequency**	**Percentage in Grading**
Attendance and Participation		
Practice		
Fieldwork		
Internship		
(Pop-) Quizzes		
Homework		
Presentation		
Classroom Performance		
Projects		
Seminars		
Mid-term Exam(s)	1	40
Final Exam	1	60
Total		100

ECTS ALLOCATION

Learning Activities	Frequency	Time (hours)	Workload
Attendance	14	2	28
Practice			
Fieldwork	14	4	56
Internship			
(Pop-) Quizzes			
Homework			
Presentation			
Classroom Performance			
Projects			
Seminars			
Mid-term Exam	1	3	6
Final Exam	1	3	6
Total Workload			90
Total Workload / 30 hours			90/30=3
ECTS			3

PROGRAM LEARNING OUTCOMES (PLO) AND COURSE LEARNING OUTCOMES (CLO)

Please note that a learning outcome should reflect at least one of the program qualifications in EK-1.
Also specify the strength of the relation between the Course Outcome and Program Learning Outcome as follows:
1= Very Slightly Related
2= Slightly Related
3= Related
4=Strongly Related
5=Very Strongly Related

	PLO1	PLO2	PLO3	PLO4	PLO5	PLO6	PLO7	PLO8	PLO9	PLO10	PL11	PL12
CLO1	3	1	1	5	1	1	1	3	1	1	2	2
CLO2	3	1	1	5	1	1	1	3	1	1	2	3
CLO3	3	1	1	5	1	1	1	3	1	1	3	2