

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Anthropology and Sociology of Nutrition / Anthropology and Sociology of Nutrition	
Ders Kodu / Course Code	EBES409	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Bachelor / Bachelor	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	3.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	4	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	-	-
Amacı / Purpose	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.	To inform students about the change and development of dietary habits in the historical process, dietary habits in different religions, social, economic, cultural, political, geographical reasons/factors affecting nutrition, and differences in dietary habits between our country and countries.
İçeriği / Content	Bu ders; 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 mutfaklarından örnekler: Akdeniz mutfağı,Dünya mutfaklarından örnekler:Uzak Doğu mutfağı,Dünya mutfaklarından 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,Hızlı, hazır yemek kültürü,Yemek alışkanlıklarındaki değişimlerin beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi; konularını içermektedir.	This course; Definition of nutritional anthropology and factors affecting nutrition, Nutrition according to different lifestyles and settlements in the historical process, Nutrition in different geographical and climatic conditions, Development and transformation of eating habits under different social, cultural and economic structures, Development and transformation of dietary habits under different political and religious structures ,Examples from world cuisines: Mediterranean cuisine,Examples from world cuisines:Far East cuisine,Examples from world cuisines:Middle East cuisine,Examples from world cuisines: Ottoman cuisine,Turkish cuisine and food culture,East,South East,Central Anatolia cuisines,Aegean,Black Sea and Marmara region, Fast food culture, Evaluation of changes in eating habits in terms of nutrition and health; includes topics.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-

Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Henderson GE, King NMP, Strauss RP, Estroff SE, Churchill LR, editors. The Social Medicine Reader. Durham: Duke University Press; 1997. Helman CG. Culture, Health and Illness. 3rd ed. London: Butterworth-Heinemann; 1995. Bynum WF, Porter R, editors. Companion Encyclopedia of the History of Medicine. London: Routledge; 2001. Beauchamp TL, Childress JF. Principles of Biomedical Ethics. 4th ed. Oxford: Oxford University Press; 1994.	Henderson GE, King NMP, Strauss RP, Estroff SE, Churchill LR, editors. The Social Medicine Reader. Durham: Duke University Press; 1997. Helman CG. Culture, Health and Illness. 3rd ed. London: Butterworth-Heinemann; 1995. Bynum WF, Porter R, editors. Companion Encyclopedia of the History of Medicine. London: Routledge; 2001. Beauchamp TL, Childress JF. Principles of Biomedical Ethics. 4th ed. Oxford: Oxford University Press; 1994.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)		

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarındaki değişimi etkileyen faktörlerin açıklar.	Explain the factors affecting the change in eating habits in the historical process.
2	Yerel ve uluslararası çeşitli mutfakları yorumlar.	Interprets various local and international cuisines.
3	Kültürlere göre değişen beslenme alışkanlıkları ile sağlık durumu arasında neden-sonuç ilişkisi kurar.	Establishes a cause-effect relationship between nutritional habits that change according to cultures and health status.
4	Farklı kültürlerin beslenme alışkanlıklarını araştırır.	Researches the eating habits of different cultures.
5	Farklı kültür ve etnik gruplardan bireylere özel beslenme programı planlar.	Plans a special nutrition program for individuals from different cultures and ethnic groups.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beslenme antropolojisinin tanımı ve beslenmeyi etkileyen faktörler				
	Definition of nutritional anthropology and factors affecting nutrition				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Tarihsel süreçte farklı yaşam ve yerleşim biçimlerine göre beslenme				
	Nutrition according to different lifestyles and settlements in the historical process				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı coğrafya ve iklim koşullarında beslenme				
	Nutrition in different geographical and climatic conditions				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı sosyal, kültürel ve ekonomik yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümü				
	Development and transformation of eating habits under different social, cultural and economic structures				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Farklı politik ve dini yapılanmalar altında beslenme alışkanlıklarının gelişimi, dönüşümü				
	Development and transformation of eating habits under different political and religious structures				

6	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya mutfaklardan örnekler: Akdeniz mutfağı				
	Examples from world cuisines: Mediterranean cuisine				
7	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya mutfaklardan örnekler:Uzak Doğu mutfağı				
	Examples from world cuisines: Far Eastern cuisine				
8	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya mutfaklardan örnekler:Orta Doğu mutfağı				
	Examples from world cuisines: Middle Eastern cuisine				
9	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dünya mutfaklarından örnekler: Osmanlı mutfağı				
	Examples from world cuisines: Ottoman cuisine				
10	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Türk mutfağı ve yemek kültürü				
	Turkish cuisine and food culture				
11	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Doğu, Güney Doğu, İç Anadolu bölgesi mutfakları				
	Eastern, Southeastern, Central Anatolian cuisines				

12	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Ege, Karadeniz ve Marmara bölgesi				
	Aegean, Black Sea and Marmara region				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Hızlı, hazır yemek kültürü				
	Fast food culture				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Yemek alışkanlıklarındaki değişimlerin beslenme ve sağlık yönünden değerlendirilmesi				
	Evaluation of changes in food habits in terms of nutrition and health				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	GENEL TEKRAR				
	OVERVIEW				
16	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	FİNAL SINAVI				
	FİNAL EXAM				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	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)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	1.00	1.00
Ara Sınav İçin Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	4.00	28.00
Derse Katılım / Attending Lectures	13	3.00	39.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	13	4.00	52.00
Okuma / Reading	13	2.00	26.00
Toplam / Total:	48	15.00	147.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 25.00 (Saat/AKTS) = 147.00/25.00 = 5.88 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 25.00 (Hour / ECTS) = 147.00 / 25.00 = 5.88 ~			

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	1.1.10
1.Tarihsel süreçte beslenme alışkanlıklarındaki değişimi etkileyen faktörlerin açıklar. / Explain the factors affecting the change in eating habits in the historical process.	2	2	2	4	2	2	4	2	2	3
2.Yerel ve uluslararası çeşitli mutfakları yorumlar. / Interprets various local and international cuisines.	2	2	4	2	2	4	2	4	4	4
3.Kültürlere göre değişen beslenme alışkanlıkları ile sağlık durumu arasında neden-sonuç ilişkisi kurar. / Establishes a cause-effect relationship between nutritional habits that change according to cultures and health status.	3	2	2	4	3	4	2	2	2	2
4.Farklı kültürlerin beslenme alışkanlıklarını araştırır. / Researches the eating habits of different cultures.	5	4	4	2	3	4	2	2	4	5
5.Farklı kültür ve etnik gruplardan bireylere özel beslenme programı planlar. / Plans a special nutrition program for individuals from different cultures and ethnic groups.	5	2	2	2	2	2	4	2	5	2

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