

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	NUTRITION ECOLOGY / NUTRITION ECOLOGY	
Ders Kodu / Course Code	2802002162020	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	First Cycle / First Cycle	
Ders Akts Kredi / ECTS	3.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	2.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	0.00	
Haftalık Laboratuvar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	2	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Face to Face / Face to Face	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses	Yok	None
Amacı / Purpose	Tarihsel süreçte insanların ve toplumların beslenme alışkanlıklarında görülen değişiklerin, ülkelere özgü beslenme kültürünün, dinlerin besinler ve beslenme üzerine etkilerinin incelenmesi amaçlanmaktadır.	It is aimed to examine the changes in the nutritional habits of people and societies in the historical process, the effects of country-specific nutrition culture, religions on foods and nutrition.
İçeriği / Content	Bu ders kapsamında dünyanın çeşitli ülkelerinin kendine özgü yemekleri ve beslenme alışkanlıkları, tarihsel süreçte yaşamını sürdürmüş olan eski uygarlıkların besinleri işleme becerileri ve yemek kültürleri, dinlere özgü yasak ve serbest olan yiyecekler ve beslenme uygulamaları ve çeşitli besinlerin işlenmesi ve insan yaşamına girişi ile bilgiler verilmektedir.	Within the scope of this course, information about the unique dishes and nutritional habits of various countries of the world, the food processing skills and food cultures of ancient civilizations that have survived in the historical process, the forbidden and free foods and nutrition practices specific to religions, the processing of various foods and their introduction to human life are given.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	Yok	None
Staj Durumu / Internship Status	Yok	None
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	Merdol TK. Beslenme Antropolojisi, Hatipoğlu Yayıncılık, Ankara, 2012. Pilcher, JM. Food in World History. Taylor&Francis, New York, 2006. Thaker, A., Braker, A. Multicultural Handbook of Food, Nutrition and Dietetics. Wiley-Blackwell, West Sussex, 2012.	Merdol TK. Beslenme Antropolojisi, Hatipoğlu Yayıncılık, Ankara, 2012. Pilcher, JM. Food in World History. Taylor&Francis, New York, 2006. Thaker, A., Braker, A. Multicultural Handbook of Food, Nutrition and Dietetics. Wiley-Blackwell, West Sussex, 2012.
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Dr. Öğr. Üyesi Murat URHAN	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	İnsanlık tarihi boyunca beslenme alışkanlıklarındaki gelişmeleri tanımlayabilir.	Can describe the developments in eating habits throughout human history.
2	Ülkelerin beslenme kültürleri ve yemekleri hakkında bilgi sahibi olur.	Gains knowledge of the nutritional culture and food of countries
3	Dinler tarihinde besinlerin yerini ve dinlerin beslenme alışkanlıkları üzerine etkilerini tanımlar.	Define the place of food in the history of religions and the effects of religions on eating habits.
4	Bazı besinlerin (tuz, şeker vb.) insanlık yaşamına girişi ve işlenmesi ile ilgili teknolojik gelişmeleri öğrenir.	Learn the technological developments regarding the entry and processing of some foods (salt, sugar, etc.) into human life.

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
1	Besinlerin Tarihsel Süreci				
	Historical Process of Foods				
2	Antik Çağ Dönemi ve Beslenme				
	Antiquity and Nutrition				
3	Tarihsel Süreçte Yaşamımıza Giren Besinler "Şeker ve Tuz"				
	Foods Entering Our Lives in the Historical Process "Sugar and Salt"				
4	Tarihsel Süreçte Yaşamımıza Giren Besinler"Buğday, Üzüm ve Zeytin"				
	Foods Entering Our Lives in the Historical Process "Wheat, Grape and Olive"				
5	Hitit Mutfağı				
	Hittite Cuisine				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Orta Asya Türk Devletlerinde Yemek Kültürü				
	Food Culture in Central Asian Turkish States				
7	Osmanlı Mutfak Kültürü				
	Ottoman Culinary Culture				
8	Dinlerin Beslenmeye Etkisi				
	The Effect of Religions on Nutrition				
9	Yemek Sosyolojisi				
	Food Sociology				
10	Ülke Mutfakları				
	Country Cuisine				
11	Ülke Mutfakları II				
	Country Cuisine II				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Ülke Mutfakları III				
	Country Cuisine III				
13	Türkiye'de Farklı Bölgelerin Beslenme Alışkanlıkları				
	Eating Habits				
14	Ekonomik Gelişmeler ve Savaşların Beslenmeye Etkisi				
	Economic Developments and Effects of Wars on Nutrition				

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)
Rapor Hazırlama / Report Preparation	6	2.00	12.00
Bireysel Çalışma / Self Study	6	2.00	12.00
Rapor Sunma / Report Presentation	1	1.00	1.00
Okuma / Reading	5	1.00	5.00
Tartışma / Discussion	5	1.00	5.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	5	2.00	10.00
Takım/Grup Çalışması / Team/Group Work	3	2.00	6.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Final Sınavı / Final Examination	1	1.00	1.00
Toplam / Total:	46	14.00	80.00
Dersin AKTS Kredisi = Toplam İş Yüğü (Saat) / 30.00 (Saat/AKTS) = 80.00/30.00 = 2.67 ~ / Course ECTS Credit = Total Workload (Hour) / 30.00 (Hour / ECTS) = 80.00 / 30.00 = 2.67 ~			

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	1.1.11
1.İnsanlık tarihi boyunca beslenme alışkanlıklarındaki gelişmeleri tanımlayabilir. / Can describe the developments in eating habits throughout human history.	1	1	1	1	1	1	4	3	2	1	1
2.Ülkelerin beslenme kültürleri ve yemekleri hakkında bilgi sahibi olur. / Gains knowledge of the nutritional culture and food of countries	1	1	1	1	1	1	4	3	2	1	1
3.Dinler tarihinde besinlerin yerini ve dinlerin beslenme alışkanlıkları üzerine etkilerini tanımlar. / Define the place of food in the history of religions and the effects of religions on eating habits.	1	1	1	1	1	1	4	3	2	1	1
4.Bazı besinlerin (tuz, şeker vb.) insanlık yaşamına girişi ve işlenmesi ile ilgili teknolojik gelişmeleri öğrenir. / Learn the technological developments regarding the entry and processing of some foods (salt, sugar, etc.) into human life.	1	1	1	1	1	1	4	3	2	1	1

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