

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
EATOLOJİ	BES2113344	Güz Dönemi	2+0	2	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
Dersi Verenler	Doç.Dr. Nihal BÜYÜKUSLU				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Eatoloji dersinin amacı; yeme bilimini yeme öncesi, sırasında ve sonrası olmak üzere incelemek ve değerlendirmektir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Eatoloji ile ilgili genel kavramlar,Gıda sistemleri ,Ekoloji ve besin ilişkisi ,Beslenmenin karbon ve su ayak izi; karbon ayak izi düşük diyet planlaması ,Gıda egemenliği ,Fonksiyonel ve geleneksel besinler ,Geleceğin alternatif besinleri ve laboratuvar üretimi (yapay) besinler ,Yeme işlevinin metabolik süreçleri ,Yetersiz beslenmeye neden olan faktörler ve insan yaşam kalitesi üzerine etkileri ,Aşırı beslenmeye (obeziteye) neden olan faktörler ve insan yaşam kalitesi üzerine etkileri ,Gıda israfı ve atıkları, Endüstrileşme sürecinin gıda tüketimi ve sağlıklı beslenme üzerine etkileri , Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ,Ülkemizde Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Yeme bilimini bir bütün olarak değerlendirebileceklerdir.					
Üretimden tabağa tüm gıda süreçlerini değerlendirebileceklerdir.					
Sağlıklı gıda ve dengeli-yeterli beslenme ilişkisini sürdürülebilirlik açısından değerlendirebileceklerdir.					
Dünyada ve ülkemizde gıda ve beslenme sorunlarını değerlendirip çözüm önerilerini tartışabileceklerdir.					
Öğretim Yöntemleri					
Ölçme Yöntemleri					
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Eatoloji ile ilgili genel kavramlar				
2	Gıda sistemleri				
3	Ekoloji ve besin ilişkisi				
4	Beslenmenin karbon ve su ayak izi; karbon ayak izi düşük diyet planlaması				
5	Gıda egemenliği				
6	Fonksiyonel ve geleneksel besinler				
7	Geleceğin alternatif besinleri ve laboratuvar üretimi (yapay) besinler				
8	Yeme işlevinin metabolik süreçleri				
9	Yetersiz beslenmeye neden olan faktörler ve insan yaşam kalitesi üzerine etkileri				
10	Aşırı beslenmeye (obeziteye) neden olan faktörler ve insan yaşam kalitesi üzerine etkileri				
11	Gıda israfı ve atıkları				
12	Endüstrileşme sürecinin gıda tüketimi ve sağlıklı beslenme üzerine etkileri				
13	Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri				
14	Ülkemizde Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri				
Kaynaklar					
Ders notları					