



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ
YİYECEK İÇECEK İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Ülkeler ve Kültürleri								
Ders Kodu	REM106			Ders Düzeyi			Lisans		
AKTS Kredi	2	İş Yüğü	56 (Saat)	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Farklı mutfak kültürlerini tanımak, ayırt edebilmek ve bu farklılıkların altında yatan sebepleri öğrenmek.								
Özet İçeriği	İklim, din, gelenekler, göçler ve savaşların mutfakları yakından nasıl etkilediği üzerinde durulur. Dünyanın bir çok ülkesinin yemek kültürü incelenir.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Elvan KESER								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	40
Dönem Ödevi	1	20

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Güvenç, B. 1976. Sosyal Kültürel Değişme, Hacettepe Üniversitesi Yayınları.
2	Güvenç, B. 1984. İnsan ve Kültür, Remzi Kitabevi
3	Güvenç, B. 1997. Kültürün abc'si, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
4	Kudat, A. 2004. Kirvelik, sanal akrabalığın dünü ve bugünü, Ütopya Yayınevi, Ankara.
5	Frangipane, M. 2002. Yakındoğu'da Devlet'in Doğuşu, Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
6	Herodot Tarihi, 1991. (çev: Ökmen, M.), Remzi Kitabevi, İstanbul.
9	Malinowski, B. 2000. Büyü, bilim ve din, Kabalcı, İstanbul.
10	Malinowski, B. 2003. Yabanıl Toplumda Suç ve Gelenek, Epsilon Yayınevi, İstanbul.

Hafta Haftalara Göre Ders Konuları

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları
1	Teorik Dersin hedefi, beklentileri ve ölçme kriterleri üzerinde durulur. Sınıfa yeni gelen öğrencilerin kendilerini tanıtmaları için fırsat verilir.
2	Teorik İklimin yemek kültürü üzerine etkisi
3	Teorik Din ve farklı inançların yemek kültürü üzerine etkisi
4	Teorik Göçlerin ve savaşların yemek kültürüne etkisi
5	Teorik Çin Mutfağı
6	Teorik Fransız Mutfağı
7	Teorik İtalyan Mutfağı
8	Teorik Ege Mutfağı
9	Ara Sınav (Vize) Ara sınav
10	Teorik Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
11	Teorik Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
12	Teorik Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
13	Teorik Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
14	Teorik Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
15	Teorik Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
16	Dönem Sonu Sınavı (Final) Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Dönem Ödevi	1	5	1	6



Ara Sınav	1	3	1	4
Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
Toplam İş Yüğü (Saat)				56
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Dünyanın farklı bölgelerindeki yemek kültürleri ile ilgili genel bilgisi vardır.
2	Yemek kültürünü etkileyen unsurları tanıır.
3	Farklı dinlerde yasak ve serbest olan gıdaları ve yeme biçimlerini tanıımlar.
4	Yeni yemek trendlerini takip eder.
5	Farklı kültürlerde yemeğe yüklenen değerler ile ilgili bilgi sahibidir.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek İşletmeciliği Programı)

1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	3	3	5	5	5
PÇ2	5	5	5	5	5
PÇ3	5	5	5	5	5
PÇ4	5	5	5	5	5
PÇ5	5	5	5	5	5
PÇ6	5	5	5	5	5
PÇ7	1	2	2	2	3
PÇ8	1	1	1	1	1
PÇ9	3	5	3	3	5
PÇ10	2	1	1	5	3
PÇ11	2	1	1	1	1
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	3	2	3	3	3
PÇ14	5	4	4	5	5
PÇ15	3	3	5	5	3
PÇ16	5	2	1	5	5

