AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Ülkeler ve Kültürleri								
Ders Kodu	REM106		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(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								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

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	
1	Teorik	Dersin hedefi, beklentileri ve ölçme kriterleri üzerinde durulur. Sınıfa yeni gelen öğrencilerin kendilerini tanıtması 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	EgeMutfağı
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

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	1	2	42
Ara Sınav	1	3	1	4

Dönem Sonu Sınavı	1	3	1	4
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Dünyanın farklı bölgelerindeki yemek kültürleri ile ilgili genel bilgisi vardır.
2	Yemek kültürünü etkileyen unsurları tanır.
3	Farklı dinlerde yasak ve serbest olan gıdaları ve yeme biçimlerini tanımlar.
4	Yeni yemek trendlerini takip eder.
5	Farklı kültürlerde yemeğe yüklenen değerler ile iligili 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
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak
6	6Alanında 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	1	1	1	1	1
PÇ2	1	1	1	1	1
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	1	1	1	1	1
PÇ5	2	2	2	2	2
PÇ8	1	1	1	1	1
PÇ11	2	2	2	2	2
PÇ12	4	4	4	4	4
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	1	1	1	1	1
PÇ15	1	1	1	1	1
PÇ16	1	1	1	1	1