



## AYDIN ADNAN MENDERES UNIVERSITY COURSE INFORMATION FORM

Course Title	Nations and Cultures								
Course Code	REM106	Course Level			First Cycle (Bachelor's Degree)				
ECTS Credit	2	Workload	50 (Hours)	Theory	2	Practice	0	Laboratory	0
Objectives of the Course	Farklı mutfak kültürlerini tanımak, ayırt edebilmek ve bu farklılıkların altında yatan sebepleri öğrenmek.								
Course Content	İklim, din, gelenekler, göçler ve savaşların mutfakları yakından nasıl etkilediği üzerinde durulur. Dünyanın bir çok ülkesinin yemek kültürü incelenir.								
Work Placement	N/A								
Planned Learning Activities and Teaching Methods	Explanation (Presentation), Demonstration, Discussion								
Name of Lecturer(s)									

### Assessment Methods and Criteria

Method	Quantity	Percentage (%)
Midterm Examination	1	40
Final Examination	1	60

### Recommended or Required Reading

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. Yakındoğru'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. Yabancı Toplumda Suç ve Gelenek, Epsilon Yayınevi, İstanbul.

### Week Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods

Week	Weekly Detailed Course Contents & Teaching Methods
1	Theoretical Dersin hedefi, beklentileri ve ölçme kriterleri üzerinde durulur. Sınıfa yeni gelen öğrencilerin kendilerini tanıtmaları için fırsat verilir.
2	Theoretical İklimin yemek kültürü üzerine etkisi
3	Theoretical Din ve farklı inançların yemek kültürü üzerine etkisi
4	Theoretical Göçlerin ve savaşların yemek kültürüne etkisi
5	Theoretical Çin Mutfağı
6	Theoretical Fransız Mutfağı
7	Theoretical İtalyan Mutfağı
8	Theoretical EgeMutfağı
9	Intermediate Exam Ara sınav
10	Theoretical Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
11	Theoretical Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
12	Theoretical Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
13	Theoretical Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
14	Theoretical Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
15	Theoretical Öğrencilerin farklı mutfaklar ile ilgili bireysel araştırmaları ve sunumları
16	Final Exam final

### Workload Calculation

Activity	Quantity	Preparation	Duration	Total Workload
Lecture - Theory	14	1	2	42
Midterm Examination	1	3	1	4



Final Examination	1	3	1	4
Total Workload (Hours)				50
[Total Workload (Hours) / 25*] = ECTS				2
*25 hour workload is accepted as 1 ECTS				

### Learning Outcomes

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 tanımlar.
4	Yeni yemek trendlerini takip eder.
5	Farklı kültürlerde yemeğe yüklenen değerler ile ilgili bilgi sahibidir.

### Programme Outcomes (Food and Beverage Management)

1	Having scientific and professional ethic values
2	To gain the ability of critical and analytical thinking
3	Having the consciousness of necessity of obtaining new abilities and life-long learning
4	To know the principle concepts related to tourism industry
5	Having the consciousness of tourism and natural, cultural and social environment relations
6	Having the knowledge of higher level of a foreign language to communicate and to follow the new researches and daily subjects at his/her own field
7	Being able to use another foreign language at middle leve
8	Having the ability of doing teamwork
9	Being competent about information technologies
10	Having the ability of administrative knowledge buildup at his field
11	Being competent about the human behaviours and relations of tourism industry
12	Being able to follow the trends at his/her field
13	Being competent about the subjects of establishment procedures of an enterprise and entrepreneurship on the food and beverage management fields
14	Having the ability and knowledge about the subjects that are necessary at his occupation
15	Being able to use and having knowledge about the equipments and hardware systems used at food and beverage establishments
16	Having the ability of problem diagnosis, and to make decision toward problems at food and beverage establishments

### Contribution of Learning Outcomes to Programme Outcomes 1:Very Low, 2:Low, 3:Medium, 4:High, 5:Very High

	L1	L2	L3	L4	L5
P1	1	1	1	1	1
P2	1	1	1	1	1
P3	4	4	4	4	4
P4	1	1	1	1	1
P5	2	2	2	2	2
P8	1	1	1	1	1
P11	2	2	2	2	2
P12	4	4	4	4	4
P13	1	1	1	1	1
P14	1	1	1	1	1
P15	1	1	1	1	1
P16	1	1	1	1	1

