

DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
Baharat ve Kahve Kültürü	ASP1020	2	2	2	3
ÖN KOŞUL DERSLERİ					
-					
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER					
-					
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	ZORUNLU				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. ÖZNUR HAŞİN				
DERSİN YARDIMCILARI	Topraktan fincana (cenk Grigol) Baharatlar kitabı (Penny Staney)				
DERSİN AMACI	Baharat ve kahvenin faydaları, doğusu, kullanım alanları ve kullanım amaçları hakkında bilgi verir				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI					
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ		ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Baharatları tanırlar		1, 2, 12, 14,16		A, B,	
2) Baharatların kullanım alanlarını öğrenirler		1, 2, 12, 14,16		A, B,	

3) Yeni baharatlar öğrenirler	1, 2, 12, 14,16	A, B,
4) Baharat tadımı yaparlar	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
5) Kahve tadımı yaparlar	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
6) Yemekler ile baharat eşleştirirler	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
7) kahve kültürü gelişir	1, 2, 12, 14, 16	A, B,
ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	1.Sözel Anlatım, 2.Tartışma, 3.Problem Çözme, 4.Deney, 5.Örnek Olay, 6.Drama, 7.Buluş Yoluyla, 8. Proje, 9.Bilgisayar Destekli, 10.Labaratuar, 11.Gösterip Yaptırma, 12.Soru-Cevap, 13.Beyin Fırtınası, 14.Grup Çalışması, 15.Bireysel Çalışma, 16.Sunum	
ÖLÇME YÖNTEMLERİ	A: Sınav, B: Sözlü Sınav, C: Ödev, D: Proje/Tasarım, E: Portfolyo, F:Performans Görevi, G: Uygulama , I: Sunum	
DERS AKIŞI		
HAFTA	KONULAR	ÖN HAZIRLIK
1	Kahve ve baharat kültürüne giriş	Yok
2	Baharatların tarihçesi ve hakkında genel bilgi	Yok
3	Farklı çeşitli baharatlar	Yok
4	Farklı ülkelerin baharatları	Yok
5	Baharat tadımı	Yok
6	Baharat tadımı	Yok
7	Ara sınav	Ders notları
8	Kahve kültürü hakkında genel bilgi	Yok

9	Yeni nesil Kahve kültürü ve yöresel çekirdekler	Yok
10	Çekirdek işleme teknikleri ve kahvenin oluşumu	Yok
11	Kahve çekirdekleri	Yok
12	Kahve ve tatlı eşleşmeleri	Yok
13	Kahve tadımı	Yok
14	Kahve tadımı	Yok
15	Final sınavı	Ders Notları
16	Final sınavı	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

Topraktan fincana (Cenk Grigol) Baharatlar kitabı (Penny Staney)

DERSİN PROGRAM ÇIKTILARINA KATKISI

NO	PROGRAM ÖĞRENME ÇIKTILARI	KATKI DÜZEYİ				
		1	2	3	4	5
1	Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında hammadde seçiminden tabağa kadar olan süreçlere hakimdir.				X	
2	Alanında edindiği temel düzeydeki bilgi ve becerileri kullanarak verileri yorumlama ve değerlendirme, sorunları tanımlama, analiz etme ve çözüm için planlanan çalışmalarda yer alma/sorumluluk alma bilinci gelişir				X	
3	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık faaliyetlerin yürütülmesinde bireysel veya ekip üyesi olarak sorumluluk alma				X	
4	Kişisel, mesleki ve/veya çalışma alanı ile ilgili risk ve fırsatları değerlendirerek bilgi ve becerilerinin sosyal/kültürel/ekonomik katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme				X	
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve				X	

	uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.					
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Ham, yardımcı ve mamül gıda maddelerinin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini bilir.				X	
8	Gerek meslektaşları gerekse toplumun diğer kesimleriyle sözlü ve yazılı iletişim olanaklarını kullanarak iletişim kurma becerisi				X	
9	Yerli ve yabancı mutfaklar hakkında önemli prensipleri öğrenir.				X	

DEĞERLENDİRME SİSTEMİ

YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARI	KATKI YÜZDESİ
1.Ara Sınav	60
2.Ara Sınav	-
Proje	
Ödev	-
Sunum	-
Uygulama/Laboratuvar	40
Derse Katılım	
Stüdyo Kritiği	-
TOPLAM	100
Yıl içinin Başarıya Oranı	40
Finalin Başarıya Oranı	60
TOPLAM	100

AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU

ETKİNLİK	SAYISI	SÜRESİ (SAAT)	TOPLAM İŞ YÜKÜ SAAT

Ders Süresi (Sınav hastası dahildir: 16 x toplam ders saati	16	2	32
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	15	2	30
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)			
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			90
Toplam İş Yüğü / 30 s			90/30
Dersin AKTS Kredisi			3