

DERS BİLGİLERİ					
DERS	KODU	YARIYIL	T+U SAAT	KREDİ	AKTS
İÇECEK BİLİMİ	ASP2018	4	2	2	4
ÖN KOŞUL DERSLERİ	-				
ÖNERİLEN SEÇMELİ DERSLER	-				
DERSİN DİLİ	TÜRKÇE				
DERSİN SEVİYESİ	ÖNLİSANS				
DERSİN TÜRÜ	SECMELİ				
DERSİN KOORDİNA TÖRÜ	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİ VERENLER	ÖĞR. GÖR. İRFAN YOLAÇAN				
DERSİN YARDIMCILARI	Recai bostancı içecek hakkında her şey				
DERSİN AMACI	Aşçılık bölümü öğrencilerinin içecek kavramlarını, sınıflandırılmalarını, üretim ve yapım tekniklerini öğrenmeyi hedeflemektedir.				
DERSİN ÖĞRENME ÇIKTILARI	ÖĞRETİM YÖNTEMLERİ	ÖLÇME YÖNTEMLERİ			
1) Alkollü ve alkolsüz içeceklerin genel karakteristiklerini bilir	1, 2, 12, 14,16	A, B, G			

2) Alkollü ve alkolsüz içeceklerin satın alınması, muhafazası ve kullanımı sırasında dikkat edilecek hususları bilir.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
3) Alkollü içecekleri gruplandırabilir ve özelliklerini tanımlayabilir.	1, 2, 12, 14,16	A, B,G
4) Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihini yapabilir.	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
5) Alkollü ve alkolsüz içeceklerin sunum ve servisini yapabilir	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
6) Yeni reçeteler tasarlar	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
7) yiyecek ve içecek eşleşmesi yapabilir.	1, 2, 12, 14, 16	A, B, G
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.Labaratuvar, 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	Giriş, dersin genel özeti, planı ve işleyişi	Yok
2	Alkollü ve Alkolsüz içeceklerin sınıflandırılması ve kültürel altyapısı	Yok
3	Çay kültürü, hazırlanması ve sunumu	Yok
4	Kahve kültürü, hazırlanması ve sunumu	Yok
5	Soft içecekler (Soft drinks)	Yok
6	Distile edilmiş içkiler	Yok

7	Ara sınav	Ders notları
8	Biranın tarihine ve kültürüne giriş	Yok
9	Biranın sınıflandırılması, üretim aşamaları, insan vücuduna etkileri	Yok
10	Şarap tarihine ve kültürüne giriş	Yok
11	Şarabın sınıflandırılması, üretim aşamaları, insan vücuduna etkileri	Yok
12	Kokteyller, çeşitli uluslararası kokteyller	Yok
13	Yiyeceklerle eşleştirme (foodpairing) ve içeceklerin yemeklerde kullanılması	Yok
14	İçeceklerin sunum ve servis prosedürleri	Yok
15	Final	Ders Notları
16	Final	

DOKÜMAN PAYLAŞIMI

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				X	

	katma değeri yüksek düşünceye/yaklaşım/teknolojiye/ürüne dönüştürülmesinde sorumluluk alma; bireysel veya ekip üyesi olarak girişimci yetkinlik geliştirme					
5	Düşüncelerini ve sorunlara ilişkin çözüm önerilerini yazılı ve uygulamalı olarak aktararak alanı ile ilgili konularda ilgili kişi ve kurumları bilgilendirir.				X	
6	Çalışma alanında kullanacağı ekipmanların kullanımına hakim olur				X	
7	Ham, yardımcı ve mamul 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)	16	3	32
1.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
2.Ara Sınav (Hazırlık süresi dahil)			
Ödev (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)	2	4	8
Proje (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Rapor (Hazırlık ve varsa sunum süresi dahil)			
Sunum (Hazırlık süresi dahil)	2	10	20
Final (Hazırlık süresi dahil)	1	14	14
Toplam İş Yüğü			120
Toplam İş Yüğü / 30 s			120/30
Dersin AKTS Kredisi			4