AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Bar Bilgisi								
Ders Kodu	İKM102		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	5	İş Yükü	124 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Öğrencilere barın temel organizasyonu ve barda servis edilecek içecekleri tanımlamasının, tarihçesinin ve üretiminin öğrenilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Barın tarihi, Bar organizasyonu, Alkolsüz içecekler (Çay, Kahve vb.), Alkollü içecekler (Bira, Şarap, Cin, Votka, Tekila vb.)								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Bireysel Çalışma								
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	İÇKİ TEKNOLOJİSİ

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Barın tanımı; Tarihsel Gelişimi ve Kavramlar
2	Teorik	Barın Organizasyonu; Barın Teknik Özellikleri ve Bar Stoku, Barda Kullanılan Teknik Ekipmanlar ve Araçlar
3	Teorik	Konaklama İşletmelerinde Barın Yapılanması; Barda Çalışan Personelin Rütbelendirilmesi ve Görev Tanımları
4	Teorik	Bar Çeşitleri; Barda Ön Hazırlık (Barda mise en place); Barda Kurallar
5	Teorik	Alkolsüz İçecekler (Çay, kahve vb.)
6	Teorik	Bira Üretimi, Bira Tarihi, Bira Çeşitleri
7	Teorik	Şarap Üretimi, Şarabın İçindekiler; Şarabın Tarihi; Şarap Çeşitleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Cin ve Votkanın Üretimi; Çeşitleri, Servisi
10	Teorik	Rakı, Tekila ve Romun Üretimi; Çeşitleri, Servisi
11	Teorik	Rakı, Tekila ve Romun Üretimi; Çeşitleri, Servisi
12	Teorik	Viski ve Kanyağın Üretimi; Çeşitleri, Servisi
13	Teorik	Likörün Üretimi; Çeşitleri, Servisi
14	Teorik	Kokteyller

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	3	56
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Proje	4	1	4	20
Ara Sınav	1	9	1	10
Dönem Sonu Sınavı	1	9	1	10
			Toplam İş Yükü (Saat)	124
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Barla ilgili temel bilgileri edinmek,

2	Alkolsüz içecekleri tanımak
3	Düşük alkollü içecekleri tanımlamak, tarihini, yapılışını öğrenmek
4	Yüksek alkollü içecekleri tanımlamak, tarihini, yapılışını öğrenmek
5	Bar personelini tanıma ve görevlerini öğrenme

Program Çıktıları *(İkram Hizmetleri Programı)*	
1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

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

	ÖÇ1
PÇ1	5