AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Şarap Bilimi								
Ders Kodu	İKM210		Ders Düzeyi	Önlisans					
AKTS Kredi	3	İş Yükü	75 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu derste şarap, tarihçesi, üzüm, bağcılık ve şarap üretimi ile ilgili temel bilgiler verilmektedir. Dünyadaki önemli şarap üretim bölgeleri ve yöresel şarapların tanıtılması hedeflenmektedir. Farklı şarap türlerinin anlatılması, yemek ve şarap uyumu, eşleştirmesinin öğretilmesi hedeflenmektedir..								
Özet İçeriği	Şarap hakkında temel bilgiler, Üzüm çeşitleri, Şarap üretim bölgeleri, Şarap yemek uyumu								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları		
Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Her Yönüyle Şarap - Barbara NOWAK

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Şarap Bilimine Giriş
2	Teorik	Şarabın tarihi
3	Teorik	Bağcılık
4	Teorik	Şarap üreticiliği
5	Teorik	Şarap tadımının incelikleri
6	Teorik	Dünyadaki Şarap üretim bölgeleri, şarap kültürü
7	Teorik	Dünyadaki Şarap üretim bölgeleri, şarap kültürü
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Şarap Yapımında Kullanılan Beyaz Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri, Beyaz Şaraplar
10	Teorik	Şarap Yapımında Kullanılan Beyaz Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri, Beyaz Şaraplar
11	Teorik	Şarap Yapımında Kullanılan Kırmızı Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri, Kırmızı Şaraplar
12	Teorik	Şarap Yapımında Kullanılan Kırmızı Üzüm Çeşitleri ve Üretim Bölgeleri, Kırmızı Şaraplar
13	Teorik	Şarap ve yemek uyumu
14	Teorik	Köpüklü şaraplar
15	Teorik	Diğer şarap stilleri

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
Ödev	3	2	3	15
Ara Sınav	1	8	1	9
Dönem Sonu Sınavı	1	8	1	9
			Toplam İş Yükü (Saat)	75
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	3
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Şarap ve şarap üretimi konusunda genel bilgi sahibi olur
2	Şarap yapılan temel üzüm çeşitleri hakkında yeterli bilgi sahibi olur, yemek eşleştirmeleri konusunda fikir edinir

3	Dünyadaki önemli şarap bölgeleri ve şarap çeşitleri hakkında yeterli bilgiye sahip olur.
4	Şarabın açılması ve servisini başarıyla gerçekleştirebilir
5	Şarap tadımı incelikleri öğrenilir

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