



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU
TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	Şarap Bilimi								
Ders Kodu	İKM210		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	3	İş Yüğü	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	60

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 Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
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 Yüğü (Saat)				75
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				3

*25 saatlik iş yüğü 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 (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

