



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

Dersin Adı	Bar Bilgisi								
Ders Kodu	TRZM251	Ders Düzeyi			Önlisans				
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Bu dersin amacı öğrencilere barın temel organizasyonu ve barda servis edilecek içecekleri tanımlama, tarihçesini ve üretimini öğretmektir.								
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)	Öğr. Gör. Ozan GÜNGÖR								

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İçki Teknolojisi - Prof. Dr. Ahmet Aktaş
---	--

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
15	Teorik	Genel Değerlendirme

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	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 Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 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	Kokteylleri öğrenmek

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

