AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İçecek Bilimi								
Ders Kodu	HOM202		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	4	İş Yükü	100 *(Saat)*	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	Turizm işletmelerinde konuklara sunulan Alkollü ve alkosüz İçeceklerin tanımı, tarihsel gelişimi, kaynağı, hazırlanması, sunum şekli hakkında temel bilgi verilmesi amaçlanmaktadır.								
Özet İçeriği	Alkol içeren ve içermeyen içeceklerin tanımı, kökeni, tarihsel gelişimi, üretim süreci, hazırlanıp sunulması.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma, Bireysel Çalışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Dr. Öğr. Üyesi Mehtap YÜCEL GÜNGÖR								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Yiyecek ve İçecek Yönetimi (Kurtuluş Karamustafa)

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İçecek servisi yapan işletme türleri ve organigramı
	Ön Hazırlık	okuma
2	Teorik	Alkollü ve alkolsüz hazırlanan içecek türleri
	Ön Hazırlık	okuma
3	Teorik	Garnitür(yanlık) çeşitleri, hazırlanması ve sunulması
	Ara Sınav (Vize)	okuma
4	Teorik	Çay bitkisi türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
5	Teorik	Kahve bitkisi türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
6	Teorik	Şerbet türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
7	Teorik	Aperatif içecek türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
8	Teorik	Likör ve şarap türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
9	Ara Sınav (Vize)	ara sınav
10	Teorik	Bira türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
11	Teorik	Rakı türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
12	Teorik	Whisky türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
13	Teorik	Votka türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
14	Teorik	Cin, Rom türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma
15	Teorik	Tekila türleri, tarihsel gelişimi, hazırlanması ve servisi
	Ön Hazırlık	okuma

16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final Sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Laboratuvar	4	1	1	8
Kısa Sınav	3	1	1	6
Ara Sınav	1	7	1	8
Dönem Sonu Sınavı	1	7	1	8
			Toplam İş Yükü (Saat)	100
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	4
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	Turizm işletmelerinde içecek servisinin yapıldığı işletme türlerini ve organigramını bilir
2	İçecek türlerini bilir
3	İçeceklerin etimolojik kökeni, hazırlanma süreçleri, nasıl servis edileceğini bilir
4	İçeceklerin kültürel kökeni hakkında bilgi sahibi olur
5	İçeceklerin maliyetleri hakkında bilgi sahibi olur

Program Çıktıları *(Konaklama İşletmeciliği Programı)*	
1	Bilimsel ve mesleki etik değerlere sahip olmak.
2	Analitik ve eleştirel düşünce yeteneği kazanmak
3	Yaşam boyu yeni bilgi ve beceriler kazanma gerekliliği bilincine sahip olmak
4	Turizm sektörü ile ilgili temel kavramları bilmek.
5	Turizm ile doğal, kültürel ve sosyal çevre ilişkileri bilincine sahip olmak.
6	Alanında güncel konular ve yapılan araştırmaları takip edebilecek ve iletişim kurabilecek düzeyde yabancı dil bilgine sahip olmak.
7	İkinci bir yabancı dili orta düzeyde kullanabilmek.
8	Ekip çalışması yapma becerisine sahip olmak.
9	Alanında bilişim teknolojilerini iyi düzeyde kullanabilme becerisine sahip olmak.
10	Alanında yönetsel bilgi birikimi ve beceriye sahip olmak.
11	Turizm endüstrisinin gerektirdiği insan ilişkileri ve davranışları konusunda yetkin olmak.
12	Alanında trendleri takip edebilmek.
13	Konaklama işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Konaklama işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Konaklama işletmelerinde sorunları saptama, çözümüne yönelik kararlar alma ve uygulama becerisine sahip olmak.

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

	ÖÇ1	ÖÇ2	ÖÇ3
PÇ1	4	4	4
PÇ2	4	4	4
PÇ3	3	3	3
PÇ4	5	5	5
PÇ5	3	3	3
PÇ6	5	5	5
PÇ7	4	4	4
PÇ8	5	5	5
PÇ9	4	4	4
PÇ10	4	4	4
PÇ11	5	5	5
PÇ12	4	4	4
PÇ13	1	1	1

PÇ14	5	5	5
PÇ15	1	1	1
PÇ16	3	3	3