



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Barista Eğitimi							
Ders Kodu		REM222		Ders Düzeyi		Lisans			
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 (Saat)	Teori	0	Uygulama	2	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Kahve üretimi, saklanması ve sunumu. Kahve tüketimi ve kültürü, yemek ve içecek uyumu ile ilgili uygulamalar ve ilgili birimi yönetmek.							
Özet İçeriği		Kahve üretim yöntemlerine göre sınıflandırılması, demleme yöntemlerine göre kahve yapımı uygulamaları, farklı sunum yöntemleri uygulamak.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Tartışma							
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	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Koca, N. (2020). Barista Akademi, İndie Yayınevi
---	--

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik & Uygulama	Kahve ve Barista
2	Teorik & Uygulama	Kahve Çekirdeğı Yetiştiriciliğı ve Yetiştirilen Bölgeler
3	Teorik & Uygulama	Kahve Türleri ve Ekipmanları
4	Teorik & Uygulama	Kahve Kavurma ve İşleme Yöntemleri
5	Teorik & Uygulama	Kahve Demleme Yöntemleri
6	Teorik & Uygulama	Kahve Demleme Uygulaması
7	Teorik & Uygulama	Kahve Demleme Uygulaması
9	Teorik & Uygulama	Kahve Demleme Uygulaması
10	Teorik & Uygulama	Kahve Demleme Uygulaması
11	Teorik & Uygulama	Kahve Demleme Uygulaması
12	Teorik & Uygulama	Kahve Demleme Uygulaması
13	Teorik & Uygulama	Kahve Tadımı (Cupping) Uygulaması
14	Teorik & Uygulama	Kahve Tatlı Uyumu Uygulaması
15	Teorik & Uygulama	Kahve Sanatı Sunumları
16	Dönem Sonu Sınavı (Final)	Final sınavı

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Uygulamalı Ders	14	1	2	42
Ödev	1	1	1	2
Ara Sınav	1	2	1	3
Dönem Sonu Sınavı	1	2	1	3
Toplam İş Yüğü (Saat)				50
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				2

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Kahve ilgili temel bilgileri edinmek
---	--------------------------------------



2	Sıcak demleme yöntemine göre kahveli içecek hazırlamak
3	Soğuk demleme yöntemine göre kahveli içecek hazırlamak
4	Kahve ile yapılan kokteylleri öğrenmek
5	Farklı kahve sunum yöntemlerini uygulamak

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek 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	Yiyecek içecek işletmeciliği alanında girişimcilik ve işletme kuruluş işlemleri konularına hakim olmak.
14	Mesleğinin gerektirdiği konularda bilgi ve beceri sahibi olmak.
15	Yiyecek içecek işletmelerinde kullanılan PC donanım ve ekipman hakkında bilgi sahibi olmak ve kullanabilmek.
16	Yiyecek içecek 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	ÖÇ4	ÖÇ5
PÇ1	5	5	5	5	5
PÇ2	4	4	4	4	4
PÇ3	4	4	4	4	4
PÇ4	3	3	3	3	3
PÇ5	4	4	4	4	4
PÇ6	2	2	2	2	2
PÇ7	5	5	5	5	5
PÇ8	3	3	3	3	3
PÇ9	1	1	1	1	1
PÇ10	3	3	3	3	3
PÇ11	4	4	4	4	4
PÇ12	5	5	5	5	5
PÇ13	1	1	1	1	1
PÇ14	5	5	5	5	5
PÇ16	4	4	4	4	4

