AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı	İçecek Bilimi								
Ders Kodu	REM133		Ders Düzeyi	Lisans					
AKTS Kredi	2	İş Yükü	50 *(Saat)*	Teori	2	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı	İçeceklerin üretimi, saklanması ve sunumu. İçecek tüketimi ve kültürü, yemek ve içecek uyumu ile ilgili uygulamalar.								
Özet İçeriği	İçecek tarihi, üretim yöntemlerine göre içeceklerin sınıflandırılması, yemek tercihlerine göre içeceklerin tercihi.								
Staj Durum	Yok								
Öğretim Yöntemleri	Anlatım (Takrir), Tartışma								
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)	Arş. Gör. Kağan KARAOSMANOĞLU								

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

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	1. Aktaş, A. (2010). İçki Teknolojisi, Detay Yayınevi

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	İçeceklerin Tarihsel Gelişimi ve Kavramlar
2	Teorik	İçecek Alan Teknik Özellikleri ve İçecek Stoku, İçecek Alanlarında Kullanılan Teknik Ekipmanlar ve Araçlar
3	Teorik	İçecek Alan Organizasyon Şeması ve Çalışan Görev Tanımları
4	Teorik	İçecekleri Sınıflandırılması
5	Teorik	Gazlı ve Gazsız Meşrubatlar
6	Teorik	Çay: Tarihi, Yapımı ve Çeşitleri
7	Teorik	Kahve: Tarihi, Yapımı ve Çeşitleri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara sınav
9	Teorik	Alkol ve Sağlık
10	Teorik	Mayalandırma Yöntemi ile Yapılan İçkiler: Şarap
11	Teorik	Mayalandırma Yöntemi ile Yapılan İçkiler: Bira
12	Teorik	Damıtma Yöntemi ile Yapılan İçkiler: Viski
13	Teorik	Damıtma Yöntemi ile Yapılan İçkiler: Rakı, Tekila, Votka, Cin
14	Teorik	Damıtma Yöntemi ile Yapılan İçkiler: Rom, Likör, Kanyak
15	Teorik	Kokteyl Yapımı ve Çeşitleri
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	1	2	42
Ödev	1	1	1	2
Ara Sınav	1	2	1	3
Dönem Sonu Sınavı	1	2	1	3
			Toplam İş Yükü (Saat)	50
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	2
**25 saatlik iş yükü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.*				

Dersin Öğrenme Çıktıları	
1	İçecek 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 *(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	1	1	1	1	1
PÇ8	2	2	2	2	2
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