



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gıda ve Şarap Seçimi							
Ders Kodu		YII509		Ders Düzeyi		Yüksek Lisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	3	Uygulama	0	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Şaraba eşlik edebilecek yemek türlerinin irdelenmesi ile bir sınıflandırma yapabilme becerisini kazanmak.							
Özet İçeriği		Öğrenciler öncelikle Anadolu' da yetişen üzümlerden başlayarak şarap yapımına uygun olanlar ile özellikle Fransız ve İtalyan şarapları ile ilgili araştırma yapabilme becerisine sahip olmaktadır.							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Tartışma, Örnek Olay, Bireysel Çalışma, Problem Çözme							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)									

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	20
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	40
Derse Katılım (Performans)	14	20
Ödev	5	30

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Şarap Tutkununun El Kitabı
2	Meleklerin Payı - Bir Viski Macerası
3	Hızlı Şarap Kursu : Kolayca Keşfetmek ve Tadına Varmak İçin

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Dersin Tanımı ve Amaçlarının Öğrenciler ile Tartışılması.
2	Teorik	Şarap ve Mitoloji
3	Teorik	Üzümün Taksonomisi
4	Teorik	Şarap Turizmi
5	Teorik & Uygulama	Şaraphane Tadım ve İmalathane Gezisi
6	Teorik	Şarap Turisti Tipolojileri
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
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
Kuramsal Ders	12	2	3	60
Uygulamalı Ders	2	1	6	14
Ödev	5	3	2	25
Dönem Ödevi	1	5	2	7
Proje	1	6	2	8
Ara Sınav	1	3	2	5
Dönem Sonu Sınavı	1	3	2	5
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	Öğrenci farklı şaraplık üzümleri tanır ve nerelerde üretildiğı bilgisine sahiptir.
2	Gastronomi turizmi kapsamında şarap turizminin literatürüne hakimdir.



3	Şarap turisti tipolojileri ile ilgili kavramsal çerçeveye hakimdir.
4	Şaraphaneler ile ilgili uygulamada yaşanan zorlukları tanımlayabilir.
5	Şarapla ilgili yayın yapabilme becerisine sahiptir.

Program Çıktıları (Yiyecek İçecek Yönetimi ve Mutfak Sanatları Tezsiz Yüksek Lisans (İÖ) Programı)

1	Yiyecek İçecek alanında lisans düzeyindeki yeterliliklerine dayalı olarak turizm işletmeciliği alanındaki bilgilerini uzmanlık düzeyinde geliştirir ve turizm işletmeciliğinin disiplinler arası yapısı bağlamında farklı disiplinlerin bakışı ile sektörü değerlendirebilir.
2	Yiyecek- İçecek işletmeciliği alanındaki bir probleme ilişkin çalışma yaparken sektörün hem sosyo-ekonomik etkilerini hem de işletmecilikle ilgili sorunlarını birbirleri ile etkileşim içerisinde ayrı ayrı analiz eder.
3	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında daha önce ortaya koyulmamış belli konularda bilgi üretmek adına birincil veri kaynaklarına yönelik çalışma yapar.
4	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında ortaya çıkan güncel gelişmeleri ve kendi çalışmalarını, alanındaki ve dışındaki gruplara, yazılı, sözlü ve görsel olarak sistemli bir şekilde aktarır.
5	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki bir problemi, bağımsız olarak kurgular, çözüm yöntemi geliştirir, sonuçları değerlendirir ve alanına ilişkin projelerde, proje yürütücüsü veya katılımcısı olarak görev alır.
6	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında belli konularda strateji ve uygulama planları geliştirir ve elde edilen sonuçları değerlendirir; işletmenin görev aldığı alanlara ilişkin vizyon, amaç ve hedefleri belirler.
7	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında edindiği bilgi ve becerilere eleştirel bir gözle yaklaşır, sorgular ve sorunların tespiti, analizi ve çözümünde analitik yaklaşımı uygulayarak çok yönlü araştırma gerçekleştirir.
8	Yiyecek İçecek işletmelerinde görev aldığı alanla ilgili olarak sürekli kendini yeniler ve geliştirir.
9	Veri toplanması, yorumlanması, duyurulması aşamalarında bilimsel, sosyal ve etik değerleri gözeterek bu değerleri öğretebilir ve denetleyebilir.
10	En az bir yabancı dilde turizm literatürünü takip etme yeteneğine sahiptir.
11	Yiyecek İçecek işletmelerinin departmanları ile ilgili gelişmelerde paylaşıma açıktır ve bilgilerini paylaşır.
12	Yiyecek İçecek işletmelerinde kullanılan bilgi teknolojileri hakkında bilgi sahibidir ve bu teknolojileri kullanır.
13	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanındaki ortaya koyulmuş mevcut verileri kullanarak bilimsel yöntemlerle bilgiyi geliştirir, bilimsel, toplumsal ve etik sorumluluk ile kullanır.
14	Yiyecek İçecek işletmeciliği alanında özümlediği bilgiyi ve problem çözme yeteneklerini, disiplinler arası çalışmalarda uygular.

