



## AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

|                                   |   |                                                                                                                                                                                                    |            |             |   |               |   |             |   |
|-----------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|---------------|---|-------------|---|
| Dersin Adı                        |   | Yiyecek ve Şarap Seçimi                                                                                                                                                                            |            |             |   |               |   |             |   |
| Ders Kodu                         |   | GAST508                                                                                                                                                                                            |            | Ders Düzeyi |   | Yüksek Lisans |   |             |   |
| AKTS Kredi                        | 5 | İş Yüğü                                                                                                                                                                                            | 119 (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), Gösterip Yaptırma, 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    | 20       |
| Derse Katılım (Performans) | 14   | 20       |
| Ödev                       | 6    | 20       |
| Ödev Sınavı                | 1    | 20       |

### 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                                |
| 7     | Teorik                       | Şarap Festivalleri                                        |
| 8     | Ara Sınav (Vize)             | Vize Sınavı                                               |
| 9     | Teorik                       | Öğrenci Projeleri                                         |
| 10    | Teorik                       | Öğrenci Projeleri                                         |
| 11    | Teorik                       | Öğrenci Projeleri                                         |
| 12    | Teorik                       | Öğrenci Projeleri                                         |
| 13    | Teorik                       | Öğrenci Projeleri                                         |
| 14    | Teorik                       | Öğrenci Projeleri                                         |
| 15    | Teorik & Uygulama            | Şirince ve Selçuk Bölgesi Şaraphane gezisi                |
| 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             |
| Dönem Ödevi      | 1    | 6           | 2               | 8              |
| Proje            | 1    | 4           | 1               | 5              |
| Bireysel Çalışma | 4    | 4           | 1               | 20             |
| Ara Sınav        | 1    | 3           | 3               | 6              |



|                                                       |   |   |   |     |
|-------------------------------------------------------|---|---|---|-----|
| Dönem Sonu Sınavı                                     | 1 | 3 | 3 | 6   |
| Toplam İş Yüğü (Saat)                                 |   |   |   | 119 |
| 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 üretildiği 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 (Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans 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.                                                                                                                                              |

