

AKTS DERS TANITIM FORMU
ECTS Course Description Form

I. BÖLÜM (Senato Onayı)
PART I (Senate Approval)

Ders Açan Fakülte /YO Offering School	Antalya Bilim Üniversitesi Turizm Fakültesi Antalya Bilim University School of Tourism		
Ders Açan Bölüm Offering Department	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Gastronomy and Culinary Arts		
Ders Alan Program (lar) Program(s) Offered to	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans (İngilizce) Gastronomy and Culinary Arts - Undergraduate (English)	Seçmeli Elective	
Ders Kodu Course Code	GMS 4014		
Ders Adı Course Name	İçecek Kültürü Beverage Culture		
Öğretim dili Language of Instruction	İngilizce English	Ders Türü Type of Course	Teorik Theoretical
Ders Seviyesi Level of Course	Lisans Undergraduate	AKTS ECTS	3
Haftalık Ders Saati Hours per Week	2 saat teorik ders 2 hours lecture		
Notlandırma Türü Grading Mode	Harf Notu Letter Grade		
Ön koşul/lar Pre-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Yan koşul/lar Co-requisites	Bulunmamaktadır. None		
Kayıt Kısıtlaması Registration Restriction	Sadece Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencilerine açılmaktadır. Only available for Gastronomy and Culinary Arts students		
Dersin Amacı Educational Objective	Bu dersin amacı öğrencilere öğrencilere içecek kültürü ve tarihinin yanı sıra çeşitli içeceklerin üretimi, saklanması, sunumu, yemek içecek uyumu ve içecek yönetimi ile ilgili konuları açıklamaktır. The aim of this course is to explain to students the issues related to the production, storage, presentation, food and beverage compatibility and beverage management of various beverages, as well as beverage culture and history.		
Ders İçeriği Course Description	Bu ders içecek tarihi, tüketimi ve kültürü, içeceklerin üretimi, saklanması, sunumu, maliyet kontrolü, bar yönetimi, karlılık, yasal ve düzenleyicilerin incelenmesi konularını kapsar. This course covers beverage history, consumption and culture, beverage production, storage, presentation, cost control, bar management, profitability, legal and regulatory review.		
Öğrenim Çıktıları Learning Outcomes	ÖÇ/LO 1	Farklı uygarlıklardaki içecek kültürlerini tanımlayabilecektir. She/he will be able to define beverage cultures in different civilizations.	
	ÖÇ/LO 2	İçecek türlerinin çeşitliliğini sınıflandırabilecektir. She/he will be able to classify the variety of beverage types.	
	ÖÇ/LO 3	İçecek türlerine göre üretim metotlarını ayırt edebilecektir. She/he will be able to distinguish production methods according to beverage types.	
	ÖÇ/LO 4	İçecek yönetimi konusundaki yönetsel, yasal ve etik kuralları tartışabilecektir. She/he will be able to discuss the administrative, legal and ethical rules on beverage management.	
	ÖÇ/LO 5	Konaklama endüstrisindeki içecek tüketiminde tüketici eğilimlerini açıklayabilecektir. She/he will be able to explain consumer trends in beverage consumption in hospitality industry.	
	ÖÇ/LO 6	İçecek üretim ve sunumundaki hijyen ve sanitasyon kurallarını tanımlayabilecektir. She/he will be able to define hygiene and sanitation rules in beverage production and presentation.	

II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)
PART II (Faculty Board Approval)

	PROGRAM ÇIKTILARI PROGRAM OUTCOMES						ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
	PÇ1 PO1	Türkçe ve İngilizce sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. Ability to communicate effectively and write and present a report in Turkish and English.										
PÇ2 PO2	Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme becerisi. Ability to work individually, and in intra-disciplinary and multi-disciplinary teams.	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
PÇ3	Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği bilinci ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojiadaki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi.											

Temel Çıktılar

(Üniversite Genelinde) Basic Outcomes (University-wide)	PO3	Recognition of the need for life-long learning and ability to access information , follow developments in science and technology, and continually reinvent oneself.						
	PÇ4	Proje yönetimi , risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik, ve sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi.						
	PO4	Knowledge of project management, risk management, innovation and change management, entrepreneurship, and sustainable development.						
	PÇ5	Sektörler hakkında farkındalık ve iş planı hazırlama becerisi						
	PO5	Awareness of sectors and ability to prepare a business plan.						
	PÇ6	Mesleki ve etik sorumluluk bilinci ve etik ilkelerine uygun davranma.						
PO6	Understanding of professional and ethical responsibility and demonstrating ethical behavior.							
Fakülte/YO Çıktıları Faculty Specific Outcomes	PÇ7	Bilgiyi etkin bir şekilde kavramsallaştırma, uygulama, analiz etme, sentezleme ve değerlendirme becerisine sahiptir (Eleştirel Düşünme);	x	x	x	x	x	x
	PO7	Ability to conceptualize, apply, analyze, synthesize and evaluate information effectively (Critical Thinking);						
	PÇ8	Yenilikçi fikir ve ürünleri yaratıcılıkla üretebilir (Yaratıcılık);						
	PO8	Ability to produce innovative ideas and products with creativity (Creativity);						
	PÇ9	Liderlik, girişimcilik ve kendi kendini yönlendirme becerilerine sahiptir (Liderlik ve Girişimcilik);						
	PO9	Gains leadership, entrepreneurship and self-direction skills (Leadership and Entrepreneurship);						
PÇ10	Etik değer ve ilkeleri önemser; mesleki ve toplumsal yaşamda bunlara uygun davranır (Etik Davranış);							
PO10	Awareness about ethical values and principles; behaves accordingly in professional and social life (Ethical Behavior);							
PÇ11	Bilgi gereksinimini anlar, tanımlar ve bu bilgiye ulaşır; bilgiyi etkili bir şekilde kullanıp başkalarıyla paylaşır (Bilgi Okuryazarlığı)							
PO11	Understands, defines and accesses information needs; use and share information effectively with others (Information Literacy)							
PÇ12	Bilgi ve iletişim teknolojilerini bilgi edinmede etkili bir biçimde kullanabilir, bilgi ve deneyimlerini, teknoloji ve görsel araçları kullanarak başkalarıyla paylaşabilir (Bilgi ve İletişim Teknolojileri Okuryazarlığı).	x	x	x	x	x	x	
PO12	Use information and communication technologies effectively in acquiring information and share their knowledge and experience with others using technology and visual tools (Information and Communication Technologies Literacy).							
PÇ13	Gastronomi alanındaki kavramlar, teknikler ve yenilikler ile ürün bilgisi konusunda kapsamlı bilgi sahibidir.	x	x	x	x	x	x	
PO13	Knowledge of concepts, techniques, innovations and products in the field of gastronomy.							
PÇ14	Yiyeceklerin görsel sunumunun tasarlanması ve görsel olarak belgelenmesi konusunda yetkinlik sahibidir.							
PO14	Competence in designing and visual presentation of food.							
PÇ15	Temel beslenme ilkeleri konularında bilgi sahibidir ve alanında uygular							
PO15	Knowledge of basic nutrition principles and ability to transform this knowledge into action.							
PÇ16	Gıda hijyeni ve güvenliği konusunda standartları bilir ve uygular							
PO16	Knowledge of the standards on food hygiene and safety, and ability to transform this knowledge into action.							
PÇ17	Üretim aşamasından sunum aşamasına kadar yiyecek-içecek üretimi ile ilgili tüm süreçleri bilir.	x	x	x	x	x	x	
PO17	Knows all the processes related to food and beverage production from the production stage to the presentation stage.							

**Program Çıktıları
Discipline Specific
Outcomes (program)**

PÇ18 PO18	Ulusal ve uluslararası mutfaklar hakkında bilgi sahibi olur. Bu çerçevede temel pişirme tekniklerini bilir, uygular ve geliştirir. Knowledge about national and international cuisines. In this context, knows, applies and develops basic cooking techniques.							
PÇ19 PO19	Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihi, coğrafi ve kültürel altyapısı ve üretim aşamaları konusunda bilgi sahibidir. Yiyecek üretiminde ve menü planlamasında bu bilgiyi kullanır. Knowledge about the history, geographical and cultural infrastructure and the production stages of alcoholic and non-alcoholic beverages. Ability to transform this knowledge into food production and menu planning.	x	x	x	x	x	x	
PÇ20 PO20	Gıda alanındaki ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri, mesleki standartları ve meslek etiğini bilir ve uygular. Knows and applies national and international legal regulations, professional standards and professional ethics about food industry.							
PÇ21 PO21	Menü planlama ilkeleri doğrultusunda; yiyecek-içecek maliyet analizi, kontrolü, fiyatlandırması yapar ve çeşitli menüler geliştirir. Ability to perform food and beverage cost analysis, cost control, pricing, and menu development in accordance with menu planning principles.							
PÇ22 PO22	Başkaları ile ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır. Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir. Work effectively with others and independently. Gain effective oral and written communication and presentation skills	x	x	x	x	x	x	x
PÇ23 PO23	Pasta ve diğer hamur işleri, ekmekler, pandispanya ve diğer pasta tabanı hamurları, kremalı soslar, meyve sosları ve jöle yapımı; sıcak ve soğuk tatlılar, dondurmalar ve sorbeler, süslemeler, dekorasyon ve sunum konusunda yetkindir. Preparation and presentation proficiency in cakes and other pastries, breads, sponge cake and other pastry base doughs, cream sauces, fruit sauces and jelly, hot and cold desserts, ice creams and sorbets, and decorations.							
PÇ24 PO24	Alanı ile ilgili fiziksel ortamı tasarlar, araç-gereç ve teknolojileri bilir ve kullanır; gerektiğinde bu çerçevede yeniliklerin oluşmasında rol alır. Designs the physical environment related to the field, knows and uses tools and technologies; when necessary, takes a role in the formation of innovations in this framework							

**III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)
PART III (Department Board Approval)**

Konu No #Subjects	Hafta Week	Konu Subject	ÖÇ/LO 1	ÖÇ/LO 2	ÖÇ/LO 3	ÖÇ/LO 4	ÖÇ/LO 5	ÖÇ/LO 6
K/S 1	1	Dersin İçeriği ve Değerlendirme Ölçütlerini Tanıma. İçecek Kültürü Tarihine Giriş Course Content and Evaluation, Getting to Know the Criteria Introduction to the History of Beverage Culture	D1	D1	D1	D1		
K/S 2	2	İçecek Tarihi, Türk İçecek Kültürü Beverage History, Turkish Beverage Culture	D1	D1	D1	D1		
K/S 3	3	Farklı Kültürlerde İçecekler, Alkolsüz İçecekler Beverages in Different Cultures, Soft Drinks		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
K/S 4	4	Biraya Giriş Introduction to Beer		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
K/S 5	5	Şaraba Giriş Introduction to Wine		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
K/S 6	6	Viski Whiskey		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	

Öğretilen Konular,
Konuların Öğrenim
Çıktılarına Katkıları, ve
Öğrenim Değerlendirme
Metodları

Yöntemleri Course Subjects, Contribution of Course Subjects to Learning Outcomes, and Methods for Assessing Learning of Course Subjects	K/S 7	7	Ara Sınav Midterm Exam		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
	K/S 8	8	Diğer Alkollü İçecekler Other Alcoholic Beverages		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	
	K/S 9	9	Miksoloji Mixology	D1	D1	D1	D1		
	K/S 10	10	Bar Yönetimi, İşletmeciliği Bar Management		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
	K/S 11	11	Ekipman, Sanitasyon ve Personel Yönetimi Equipment, Sanitation and Personnel Management		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
		12	Satınalma, Temel Maliyet Kontrolleri Procurement, Basic Cost Controls		D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2	D1,D2
		13	Yasal Çerçeve Legal Framework					D2	D2
		14	Dersin Gözden Geçirilmesi Course Review					D2	D2
			Final Projesi Final Projesi						

Öğretim Değerlendirme Metotları, Ders Notuna Etki Ağırkları, Uygulama ve Telifi Kuralları Assessment Methods, Weight in Course Grade, Implementation and Make-Up Rules	No	Tür Type	Ağırlık Weight	Uygulama Kuralı Implementation Rule	Telifi Kuralı Make-Up Rule
	D1	Ara sınav Midterm exam	40%	Çoktan seçmeli, doğru/yanlış, klasik, vb. Multiple choice, true/false, classical, etc.	Öğrenci, okul yönetmeliğine göre kayılabilecek meşru bir belge sağlıyorsa telifi sınavı yapılacaktır. A make-up exam will be given if the student provides a legitimate document acceptable according to school regulations.
	D2	Proje Project	60%	Literatür araştırması, mülakat Interview, field trip	
TOPLAM / SUM				100%	

Öğretim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı Evidence of Achievement of Learning Outcomes	Öğrenciler öğrendiklerini, sınıf tartışmalarında, sınavlarda ve quizlerle göstermektedir. Ayrıca verilen ödevle, öğrencinin derste öğrendiği teorik bilgi ile, sahada karşılaşılabilecek olayları yorumlaması istenilmektedir. Students demonstrate what they have learned in class discussions, exams, and quizzes. In addition, with the given homework, the student is asked to interpret the theoretical knowledge learned in the lesson and the events that he will encounter in the field.
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Harf Notu Belirleme Metodu Method for Determining Letter Grade					HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS	HARF NOTU GRADE	ARALIK MARKS
	Bütün değerlendirmelerin başarıyla tamamlanması sonucu, ortalama not belirlenecek ve final harf notuna dönüştürülecektir. Upon successful completion of all assessments, the average grade will be determined and converted into a final letter grade.				A+	-	C+	60-64
					A	95-100	C	55-59
					A-	85-94	C-	50-54
					B+	80-84	D+	45-49
					B	75-79	D	40-44
B-					65-74	F	0-39	

Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yüğü Teaching Methods, Student Work Load	No	Tür Method	Açıklama Explanation	Saat Hours	
	Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre // Time applied by instructor				
	1	Sınıf Dersi Lecture	2 saat/hafta 2 hours/week	40	
	2	Etkileşimli Ders Interactive Lecture			
	3	Problem Dersi Recitation			
	4	Laboratuvar Laboratory			
	5	Uygulama Practical			
	6	Saha Çalışması Field Work			
	Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre // Time expected to be allocated by student				
	7	Ara sınav Midterm exam	Öğrencinin ara sınavı öncesinde yapması beklenen hazırlık saati The preparation time that the student is expected to do before the midterm exam	15	
	Proje	Öğrencinin proje hazırlaması için çalışması beklenen süre	..		

8	Project	The time period (hour) that the students should spend in order to prepare her/his project	20
9	Ders kaynaklarının gözden geçirilmesi Review of course material	Öğrencinin ara sınav ve proje için tekrar etmesi gereken ders kaynakları Sources that the students should repeat in order to prepare her/his project and study for the midterm exam	15
TOPLAM / TOTAL			90

IV. BÖLÜM
IV. PART

Öğretim Elemanı Instructor	İsim Soyisim Name Surname		
	E-posta E-mail		Ofis Office
	Görüşme saatleri Office Hours	2 saat/hafta (Öğretim üyesinin haftalık ders programına göre belirlenir ve dönem başında ilan edilir.) 2 hours/week (Determined according to the weekly course schedule of the lecturer and announced at the beginning of the semester.)	
Ders Materyalleri Course Materials	Önerilen Recommended		
Diğer Other	Akademik Dürüstlük Scholastic Honesty	Okulla ilgili dürüstlük ihlallerini içerir ancak sadece kopya çekme, eser hırsızlığı ile sınırlı değildir, başkalarının çalışmalarını teslim etme, öğretim görevlisi ya da başkasının çalışmasını izinsiz kullanmayı da içerir. Herhangi bir dürüstlük ihlali ciddi bir akademik suçtur ve disiplin cezası vardır. It includes violations of school integrity, but is not limited to cheating, plagiarism, but also handing over the work of others, using the work of a lecturer or someone else without permission. Any breach of integrity is a serious academic offense and is subject to disciplinary action.	
	Engelli Öğrenciler Students with Disabilities	Engelli öğrencilere belirli sınırlar dahilinde yardım sağlanır. Students with disabilities are provided with assistance within certain limits.	
	Güvenlik Konuları Safety Issues		
	Esneklik Flexibility	Ders içeriği değişebilir. Öğrenciler değişiklikler hakkında bilgilendirilir. Course content is subject to change. Students are informed about the changes.	

Form No: ÜY-FR-1064 Yayın Tarihi:06.04.2022 Değ.No:0 Değ. Tarihi:-