|  |  |
| --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | **AKTS DERS TANITIM FORMU** |
|  **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | Meslek Yüksekokulu |
| **Dersi Açan Bölüm** | *Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü* |
| **Dersi Alan Program (lar)** | *Aşçılık Bölümü*  | Zorunlu |
|  |  |
|  |  |
| **Ders Kodu**  | ASC 209 |
| **Ders Adı** | İçecekler |
| **Öğretim dili**  | Türkçe  |
| **Ders Türü** | Ders |
| **Ders Seviyesi** | Ön Lisans  |
| **Haftalık Ders Saati** | **Ders:** 2 | **Lab:**  | **Uygulama:** 1 | **Diğer:**  |
| **AKTS Kredisi** | 3 |
| **Notlandırma Türü** | Harf Notu |
| **Ön koşul/lar** | *-* |
| **Yan koşul/lar** | *-* |
| **Kayıt Kısıtlaması** | *-* |
| **Dersin Amacı**  | İçeceklerin tarihi, içeceklerin sınıflandırılması, alkollü ve alkolsüz içeceklerin hazırlanması, servis edilmesi ve bar yönetiminin öğrenilmesini sağlamak |
| **Ders İçeriği**  | İçeceklerin tarihsel gelişimi ve kültürle etkileşimi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin üretimi ve depolanması, yiyecek ve içecekler arasındaki uyum incelenir. |
| **Öğrenim Çıktıları**  | **ÖÇ1** | İçecek geleneği ve tarihini bilme |
| **ÖÇ2** | Alkollü ve alkolsüz içeceklerin karakteristik özelliklerini bilme |
| **ÖÇ2** | İçecek sunumunu bilme |
| **ÖÇ4** | Bar yönetimini öğrenme |
| **ÖÇ5** | İçecek satış-pazarlamasını bilme |
| **ÖÇ6** | Kokteyl yapımı ve sunumunu bilme |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** |
| **Temel Çıktılar** |  | **Program Çıktıları** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | Türkçe sözlü, yazılı ve görsel yöntemlerle etkin iletişim kurma rapor yazma ve sunum yapma becerisi. |  |  |  |  | X | X |
| **PÇ2** | Hem bireysel hem de disiplin içi ve çok disiplinli takımlarda etkin biçimde çalışabilme **becerisi**. |  |  |  |  | X | X |
| **PÇ3** | Yaşam boyu öğrenmenin gerekliliği **bilinci** ve bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme **becerisi**. | X | X | X | X | X | X |
| **PÇ4** | Proje yönetimi, risk yönetimi, yenilikçilik ve değişiklik yönetimi, girişimcilik hakkında **bilgi**. |  |  |  |  | X |  |
| **PÇ5** | Sektörler hakkında **farkındalık** ve iş planı hazırlama **becerisi**, | X |  |  | X | X | X |
| **PÇ6** | Mesleki ve etik sorumluluk **bilinci** ve etik ilkelerine uygun **davranma**. | X | X | X | X | X | X |
| **Fakülte/YO Çıktıları**  | **PÇ7** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ8** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ9** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ10** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ11** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ12** |  |  |  |  |  |  |  |
| **Program Çıktıları** | **PÇ13** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ14** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ15** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ16** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ17** |  |  |  |  |  |  |  |
| **PÇ18** |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **III. BÖLÜM (Bölüm Kurulunda Görüşülür)** |
| **Öğretilen Konular, Konuların Öğrenim Çıktılarına Katkıları, ve Öğrenim Değerlendirme Metodları** | **Konu#** | **Hafta** | **Konu** | **ÖÇ1** | **ÖÇ2** | **ÖÇ3** | **ÖÇ4** | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **K1** | 1 | Içeceklere giriş, içecek sektörünün tarihçesi, içeceklerin sınıflandırılması | D1 |  |  |  |  |  |
| **K2** | 2-3-4 | Alkolsüz içecekler |  | D1-D3 |  | D1-D3 |  |  |
| **K3** | 5-6 | Alkollü İçecekler |  | D1-D3 |  |  |  |  |
|  | 7 | Vize |  |  |  |  |  |  |
|  | 8-9 | Alkollü İçkiler devam  |  |  |  |  |  |  |
| **K4** | 10 | Bar kurulumu ve bar işletmeciliği  |  | D1-D3 | D1-D3 |  |  |  |
| **K5** | 11 | Alkollü ve alkolsüz içeceklerin servis ve sunumu  |  |  |  | D1-D3 | D1-D3 | D1-D3 |
| **K6** | 12 | Kokteyler ve kokteyl şurupları |  |  |  |  |  | D1-D3 |
| **K7** | 13 | Ödev sunumu | D6 | D6 | D6 | D6 | D6 | D6 |
| **K8** | 14 | Ödev sunumu  | D6 | D6 | D6 | D6 | D6 | D6 |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,** **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | **No** | **Tür**  | **Ağırlık** | **Uygulama Kuralı**  | **Telafi Kuralı** |
| **D1** | **Sınav** | Vize 30Final 40 | *-* | - |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | - | *-* | *-* |
| **D3** | **Ödev** | %10 | - | - |
| **D4** | **Proje** |  |  |  |
| **D5** | **Rapor** | - |  |  |
| **D6** | **Sunum** | %20 | - | - |
| **D7** | **Katılım/Etkileşim** | *-* |  |  |
| **D8** | **Sınıf/Lab./Saha Çalışması**  | *-* |  |  |
| **D9** | **Diğer** | - |  |  |
| **TOPLAM** | **%100** |  |
| **Öğrenim Çıktılarının Kazanılmasının Kanıtı** | Öğrenim çıktılarının belirlenmesi sırasında öğrencilerin sınav notları, derse katılımları, ödevleri, proje ödevleri ve sunumları dikkate alınarak belirlenecektir. |
| **Harf Notu Belirleme Metodu** | Harf notu öğrencinin aldığı puana göre aşağıdaki kriterler göz önünde bulundurularak hesaplanır:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toplam Puan | 100 | 100-90 | 89-87 | 86-84 | 83-80 | 79-77 | 76-74 | 73-70 | 69-67 | 66-64 | 63-60 | 59-0 |
| Harf Notu | A+ | A | A- | B+ | B | B- | C+ | C | C- | D+ | D | F |
| Rakam  | 4.00 | 4.00 | 3.70 | 3.30 | 3.00 | 2.70 | 2.30 | 2.00 | 1.70 | 1.30 | 1.00 | 0.00 |

 |
| **Öğretim Metodları, Tahmini Öğrenci Yükü** | **No** | **Tür** | **Açıklama** | **Saat** |
| **Öğretim elemanı tarafından uygulanan süre** |
| **1** | **Sınıf Dersi** |  | 14x2=28 |
| **2** | **Etkileşimli Ders** |  | 12x1=12 |
| **3** | **Problem Dersi**  |  | - |
| **4** | **Laboratuvar**  |  | - |
| **5** | **Uygulama** |  | 12x1=12 |
| **6** | **Saha Çalışması** |  | - |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** |
| **6** | **Proje** |  | - |
| **7** | **Ödev** |  | 6x2=12 |
| **8** | **Derse Hazırlık**  | Öğrenciler dersle ilgili hazırlık yapacaklardır. | 12x1=12 |
| **9** | **Ders Tekrarı** | Öğrenciler ders sonrası anlatılanları tekrar edeceklerdir | 12x1=12 |
| **10** | **Studyo** |  | 0 |
| **11** | **Ofis Saati** | Her öğrenci dersle ilgili dersi veren hoca ile görüşecektir | 0 |
| *TOPLAM* | 88 |
| **IV. BÖLÜM** |
| **Öğretim Elemanı** | **İsim** |  |
| **E-mail** |  |
| **Tel** |  |
| * **Ofis**
 |  |
| **Görüşme saatleri** |  |
| **Ders Materyalleri** | **Zorunlu** |  |
|  | **Önerilen** |  |
| **Diğer** | **Akademik Dürüstlük** |  |
| **Engelli Öğrenciler** |  |
| **Güvenlik Konuları**  |  |
| **Esneklik** |  |

Form No: ÜY-FR-0169 Yayın Tarihi : 03.05.2018 Değ. No: 0 Değ. Tarihi:-