|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ABU_KKK_01-15.jpg** | | **AKTS DERS TANITIM FORMU** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **I. BÖLÜM (Senato Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Fakülte /YO** | | Turizm Fakültesi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Açan Bölüm** | | Gastronomi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dersi Alan Program (lar)** | | Gastronomi | | | | | | | | | | | | Zorunlu | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |
| **Ders Kodu** | | GAST 205 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Adı** | | İçeceklere Giriş | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim dili** | | İngilizce | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Türü** | | Ders | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Seviyesi** | | 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** | | Içecek geleneği, içeceklerin tarihi, alkollü ve alkolsüz içeceklerin hazırlanması, içeceklerin servis edilmesinde faydalanılan yöntemler 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** | | İçecek sunumunu bilme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ2** | | Kokteyl yapımı ve sunumunu bilme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ4** | | Şarap bilimini öğrenme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ5** | | İçecek satış-pazarlamasını bilme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ÖÇ6** | | Bar yönetimini öğrenme | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **II. BÖLÜM (Fakülte Kurulu Onayı)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Temel Çıktılar** | |  | | **Program Çıktıları** | | | | | | | | | **ÖÇ1** | | **ÖÇ2** | | **ÖÇ3** | | | **ÖÇ4** | | **ÖÇ5** | **ÖÇ6** |
| **PÇ1** | | Türkçe ve İngilizce 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, ve sürdürülebilir kalkınma 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 | | | | | D1-D3 | |  | | |  | | | |  | |  | |  |
| **K2** | 2-3-4 | | Alkolsüz içecekler | | | | | D1-D3 | |  | | |  | | | | D1-D3 | |  | |  |
| **K3** | 5-6-8-9-10 | | Bar kurulumu, alkollü içecekler | | | | |  | | D1-D3 | | |  | | | |  | |  | |  |
| **K4** | 11 | | Kokteyller | | | | |  | | D1-D3 | | | D1-D3 | | | |  | |  | |  |
| **K5** | 12 | | Bar işletmeciliği | | | | |  | |  | | |  | | | |  | | D1-D4 | | D1-D4 |
| **K6** |  | |  | | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | |  |
| **K7** |  | |  | | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | |  |
| **K8** |  | |  | | | | |  | |  | | |  | | | |  | |  | |  |
| **Öğrenim Değerlendirme Metotları,**  **Ders Notuna Etki Ağırlıkları, Uygulama ve Telafi Kuralları** | | **No** | **Tür** | | | | **Ağırlık** | | | **Uygulama Kuralı** | | | | | | | | **Telafi Kuralı** | | | | | |
| **D1** | **Sınav** | | | | %40 | | | Dersle ilgili iki sınav yapılacaktır. Sınavlar, kitaplar ve tüm ders malzemeleri kapalı yapılır. Sınavlar sırasında hiçbir hesaplama ve iletişim aracına izin verilmez | | | | | | | | Üniversite prosedürüne uygun bir sağlık raporu veya görevlendirme yazısı getirilmesi halinde telafi sınavı yapılır. Bunun dışında telafi sınavı yapılmaz. | | | | | |
| **D2** | **Kısa Sınav (Quiz)** | | | | - | | | *-* | | | | | | | | *-* | | | | | |
| **D3** | **Ödev** | | | | %15 | | | Her öğrenci kendi ödevini kendisi hazırlayacaktır. | | | | | | | | Teslim tarihinden sonra gönderilen ödevlere düşük puan verilir. | | | | | |
| **D4** | **Proje** | | | | %30 | | | Ders kapsamında bir proje gerçekleştirilecektir. | | | | | | | | Teslim tarihinden sonra gönderilen proje ödevi kabul edilmez. | | | | | |
| **D5** | **Rapor** | | | | - | | |  | | | | | | | |  | | | | | |
| **D6** | **Sunum** | | | | %15 | | | Gerçekleştirilen proje ödevinin sunumu yapılacaktır. | | | | | | | |  | | | | | |
| **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** | | Öğrencilerin ders kapsamında alacakları puanlar şu şekilde olacaktır.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Sınav | 2x100 | 200 puan | | Derse katılım | 5x20 | 100 puan | | Ödev | 5x20 | 100 puan | | Proje ödevi |  | 50 puan | | Proje ödevinin sunumu |  | 50 puan | | Derse devam |  | 40 puan | | Toplam |  | 540 puan |   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** | | | | Ders anlatımı, konunun pekişmesi için örnek olay anlatımı | | | | | | | | | | | | | 14x2=28 | | |
| **2** | | **Etkileşimli Ders** | | | | Derse katılım öğrenci başarısına etki etmektedir. | | | | | | | | | | | | | 14x1=14 | | |
| **3** | | **Problem Dersi** | | | |  | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **4** | | **Laboratuvar** | | | |  | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **5** | | **Uygulama** | | | | Öğrencilerin öğrendiklerini uygulayabilmeleri için uygulama dersleri yapılacaktır. | | | | | | | | | | | | | 5x2=10 | | |
| **6** | | **Saha Çalışması** | | | |  | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **Öğrencinin ayırması beklenen tahmini süre** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **6** | | **Proje** | | | | Her öğrenci ders kapsamında bir proje hazırlayıp sunacaktır. | | | | | | | | | | | | | 1x10=10 | | |
| **7** | | **Ödev** | | | | Öğrenciler araştırmaları istenen konular hakkında ödev hazırlayıp teslim edeceklerdir. | | | | | | | | | | | | | 5x2=10 | | |
| **8** | | **Derse Hazırlık** | | | | Öğrenciler dersle ilgili hazırlık yapacaklardır. | | | | | | | | | | | | | 14x1=14 | | |
| **9** | | **Ders Tekrarı** | | | | Öğrenciler ders sonrası anlatılanları tekrar edeceklerdir | | | | | | | | | | | | | 14x1=14 | | |
| **10** | | **Studyo** | | | |  | | | | | | | | | | | | | 0 | | |
| **11** | | **Ofis Saati** | | | | Her öğrenci dersle ilgili dersi veren hoca ile görüşecektir | | | | | | | | | | | | | 2x1=2 | | |
| *TOPLAM* | | | | | | 102 | | | | | | | | | | | | | | | |
| **IV. BÖLÜM** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Öğretim Elemanı** | | **İsim** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **E-mail** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Tel** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| * **Ofis** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Görüşme saatleri** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Ders Materyalleri** | | **Zorunlu** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | **Önerilen** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Diğer** | | **Akademik Dürüstlük** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Engelli Öğrenciler** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Güvenlik Konuları** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
| **Esneklik** | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |