|  |  |
| --- | --- |
| **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** |  |